



MEIN GENUSS



Hähnchen im Pitabrot



It's a match!

It's a match! Deine Hähnchenstreifen benötigen die richtige Würze - das Schawarma ist die perfekte Wahl!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Am Tag zuvor den Rotweinessig mit einer Prise **braunem Roh-Rohrzucker** vermischen. Anschließend mit Joghurt, Olivenöl, Kardamom und der **Schawarma-Gewürzzubereitung** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Das Hähnchenfleisch hinzufügen und mit **der Marinade** gut vermischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und das Fleisch **über Nacht** im Kühlschrank marinieren.
- 3 Am nächsten Tag den Backofen auf **180 Grad (Ober-/Unterhitze)** vorheizen. Das Hähnchenfleisch samt Marinade in eine feuerfeste Form geben und für **30 Minuten** im vorgeheizten Ofen backen. Nach **15 Minuten** einmal wenden. Nach 30 Minuten die **Grillfunktion** einschalten noch weitere **5 Minuten** backen. Das Fleisch nun aus der Form nehmen und in dünne Streifen schneiden.
- 4 Für die Zubereitung der Soße wird **Tahini, Joghurt, die gehackte Knoblauchzehe, Zitronensaft, Olivenöl** und die **gehackte Petersilie** verrührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
- 5 Die Hähnchenstreifen zusammen mit **Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben** und dem in Streifen **geschnittenen Salat** auf die **Pitabrote** legen. Das Ganze mit der Soße beträufeln und aufrollen. Lass dir die **Hähnchenstreifen im Pitabrot** schmecken!

Zutaten

Für die Hähnchenstreifen:

4 EL Rotweinessig
1 Prise Roh-Rohrzucker
1 EL Naturjoghurt
etwas Olivenöl
1 TL Schawarma-Gewürz
0.5 TL Kardamom ganz (mit einem Mörser fein mahlen)
Pfeffer und Salz
4 enthäutete Hähnchenschlegel ohne Knochen

Für die Sauce:

100 g Tahini Sesampaste
4 EL Naturjoghurt
1 Knoblauchzehe
2 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
1 EL frische Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Füllung:

3 Tomaten
1 Zwiebel
120 g Eisbergsalat
4 Pitabrote

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 04.08.2025.