

## Rezept der Woche: Gyros + Griechischer Salat

### Zutaten (für 4 Personen):

- 800 g Hähnchenbrust
- 1 Salatgurke
- 2 Tomaten
- Oliven
- 1 Paprika
- 150 g Feta
- 1 (rote) Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 250 g griechischer Jogurt
- Olivenöl
- Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika (, Chili)

### Material:

- Pfanne
- Große Schüssel
- kleine Schüssel
- Schneidebrett
- Messer
- Esslöffel
- Knoblauchpresse

1



**Dip:** Füge 250g griechischer Jogurt in eine kleine Schüssel

2



Knoblauchzehe in den Jogurt pressen

3



Schuss Olivenöl hinzufügen

4



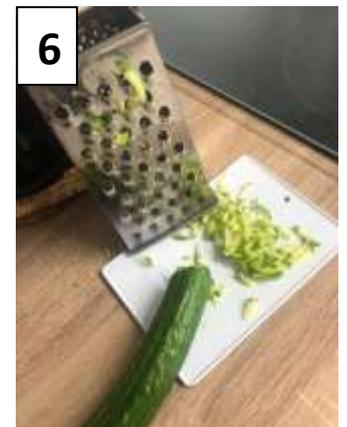
Salzen

5



Pfeffern

6

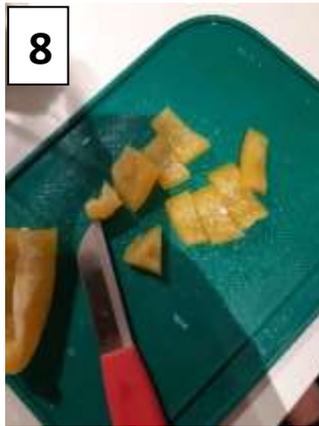


Saatgurke raspeln. Zum Jogurt hinzufügen. Dip zur Seite stellen.



7

**Salat:** Rest der Salatgurke klein schneiden.  
In eine große Schüssel geben.



8

Paprika klein schneiden



9

Tomaten klein schneiden



10

Oliven in der Hälfte durchschneiden



11

Feta in Würfel schneiden



12

Zwiebel klein hacken.  
Alles miteinander vermischen.  
Salat zur Seite stellen



13

**Gyros:** Hähnchen in Streifen oder Würfel schneiden



14

Öl in einer Pfanne erhitzen.  
Dann Hähnchenstreifen anbraten.



15

Hähnchen würzen:  
Pfeffer + Salz + Paprikapulver (+Chili)

16



Fleisch +/- 15 Minuten  
braten.  
Es darf innen nicht  
mehr rosa sein!



**Wir wünschen einen  
guten Appetit!**

