

Hähnchen-Gyros aus der Pfanne mit Joghurt-Dip

Bio Kochbox KW 21



Hähnchen-Gyros aus der Pfanne mit Joghurt-Dip



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 300 g Hähnchenfleisch
- 150 g Joghurt griech. Art
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Baguette

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver

Zubereitung:

Hähnchen in Streifen schneiden. Mit Gewürzen und Öl marinieren. In einer heißen Pfanne 6–8 Minuten knusprig braten. Knoblauch pellen und feinhacken. Joghurt mit Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Fleisch mit Dip servieren und Baguette servieren.