

Hähnchen-Gyros mit Tzatziki

500 g Hähnchenbrustfilet	2 EL Gyros-Gewürz	3 EL Olivenöl
200 g Feta	150 g griech. Joghurt	1/2 Gurke
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Saft	frische Kräuter
Salz, Pfeffer		

Die Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden, in einer Schüssel mit Gyros-Gewürz, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer gut vermengen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Gurke schälen, grob raspeln, in einem Sieb abtropfen lassen.

Feta in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken, Joghurt, den Saft der Zitrone, die geraspelte Gurke, den gepressten Knoblauch und frische Kräuter hinzufügen. Alles gut vermengen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kühlen.

In einer großen Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen. Die marinierten Hähnchenstreifen bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun und durchgegart sind (5-7 Minuten).

Die gebratenen Hähnchenstreifen auf einem Teller anrichten. Die cremige Feta-Tzatziki-Sauce großzügig darüber träufeln und mit frischen Kräutern garnieren.

Das Hähnchen-Gyros kann warm serviert werden, idealerweise mit frischem Fladenbrot oder einem Salat.

NN am 30. Juni 2025