

Hähnchengyros mit Pilzen und Dip

Zutaten für 2 Personen:

HÄHNCHEN

2 kleine Hähnchenbrustfilets ohne Haut (à ca. 125 g)
1 TL getrockneter Oregano
½ TL getrockneter Thymian
1–2 Msp. mildes Paprikapulver
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
(Cumin) oder gemahlener Kümmel
½ TL Salz
1–2 Msp. schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
3 TL Olivenöl

PILZE

1 kleine rote Zwiebel
100 g Austernpilze oder Kräutersaitlinge
1 TL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

KARTOFFELN

2 mittlere Kartoffeln
Öl zum Anbraten

DIP

1 kleine Knoblauchzehe
100 g griechischer Naturjoghurt (10 %
Fett)
½ TL fein gehackte frische Minze
1 Prise Zucker
Salz

Für das Hähnchen die Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.



Oregano, Thymian, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Die Würzmischung zum Fleisch geben und alles gut vermengen.



Die Hähnchenstreifen in einer beschichteten Pfanne unter Rühren 3–4 Minuten scharf anbraten und auf einen Teller geben.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln würfeln und anschließend in einem kleinen Topf für 4-5 Minuten frittieren.



Für die Pilze die Austernpilze putzen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne im Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



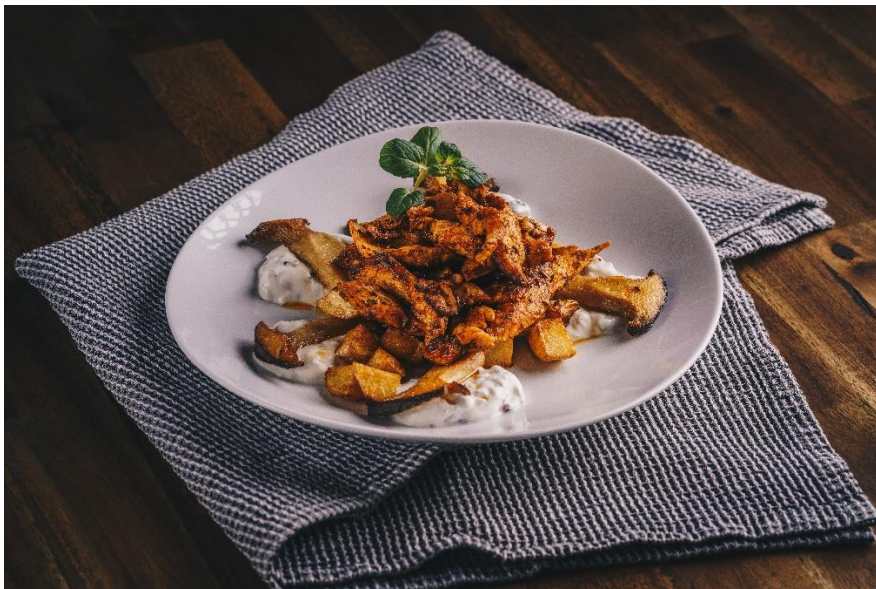
Dann das Fleisch zurück in die Pfanne geben, gut durchschwenken und noch mal abschmecken.

Für den Dip eine Zwiebel schneiden, den Knoblauch schälen und in eine Schale pressen. Joghurt, Minze, Zucker und etwas Salz zugeben und vermengen.



Das Hähnchen-Gyros mit den Austernpilzen auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Dazu den Joghurt-Minze-Dip reichen.



Guten Appetit!

Das Rezept finden sie jederzeit online [hier](#).