



CHICKEN DÖNER



ZUTATEN:

für den Teig:

130 g Mehl
130 g Skyr
1/2 TL Salz
1 EL Schnittlauch

für die Einlage:

2 Hähnchenbrüste
1/2 Paprika
1/2 Zwiebel
2 Frühlingszwiebel
etwas Gewürz Deiner Wahl
etwas Sour Cream

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für den Teig werden in einer kleinen Schüssel zusammen gemischt und ein wenig geknetet. Danach kannst Du daraus mit Hilfe von etwas Mehl 4-5 Teigfladen ausrollen und in einer Pfanne mit etwas Öl diese von beiden Seiten anbraten.

In der gleichen Pfanne brätst Du dann erst die in feine Streifen geschnittene Hähnchenbrust an. Dann kommen die in feine Streifen geschnittene Paprika und die Zwiebel dazu. Kurz bevor die Paprika dann angebraten ist, würzt Du alles und gibst die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel dazu.

Nun wird der Teigfladen einfach befüllt und etwas Sour Cream darüber gegeben.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

