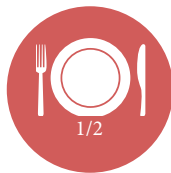




DÖNER BOWL



ZUTATEN:

| | |
|---------|------------------------------------|
| 1 | Hähnchenbrust |
| etwas | Salat |
| 1 | rote Zwiebel |
| etwas | Gurke |
| 1/2 | Tomate |
| 1 EL | Schnittlauch |
| 100 g | Naturjoghurt |
| 1 TL | Mayonaise |
| 1 TL | Ketchup |
| etwas | Salz, Pfeffer und Paprikapulver |
| 1 TL | Dill |
| etwas | Zitronensaft |
| etwas | Magic Dust |
| 2 Hände | Pommes Frites |

ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrust wird dünn aufgeschnitten, mit dem Magic Dust Rub gewürzt und von beiden Seiten scharf angegrillt.

Für den Dip mischst Du die Mayonaise mit dem Naturjoghurt und dem Ketchup zusammen, würzt das Ganze noch mit etwas Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver. Darin kommt dann etwas Dill und etwas Zitronensaft. Dann dürfen die Pommes noch in die Fritteuse damit sie auch heiß sind und zusammen mit dem Fleisch auf dem Teller garniert werden.

In der Zwischenzeit schneidest Du den Eisbergsalat in Streifen. Die Gurke, die Zwiebel und die Tomate werden in Scheiben geschnitten und auf dem Teller garniert mit dem restlichen Dill und dem Schnittlauch.

Die fertige Hähnchenbrust wird in feine Streifen geschnitten. Die frittierten Pommes werden dann drauf verteilt. Das Fleisch kommt darüber und alles wird mit Sauce übergossen.

hier gehts zum Video



Instagram

