



Griechische Hähnchen-Souvlaki

mit Pommes, Tzatziki und Gurkensalat

30-40Min. 2 Personen

Ab nach Griechenland: Heute gibt es würzig-zartes Hähnchenfleisch mit knusprigen Ofen-Pommes, einem erfrischenden Gurkensalat und cremigem Tzatziki. Auf diese Gaumenreise in den warmen Süden kommen alle gerne mit. Guten Appetit - oder wie die Griechen sagen würden: Kali Orexi!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Becher Joghurt 7
- 1 Päckchen „Alles im Grünen“- Gewürzmischung
- 4 Schaschlik-Holzspieße
- 10g frischer Dill
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 599.0kcal, Fett 26.6g, Eiweiß 38.6g, Kohlenhydrate 46.9g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** waschen, mit der Schale in ca. 1cm dicke Stifte schneiden und in einer Schüssel mit 1-2EL Olivenöl, 1TL Salz sowie Pfeffer mischen.



2. Pommes backen

Die **Kartoffelstifte** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 20-30Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



3. Fleisch vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Aus 2-3EL Olivenöl, **1EL Gewürzmischung** und der **1/2 des Knoblauchs** eine Marinade anrühren. Nach Geschmack mehr **Gewürzmischung** verwenden. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 2cm große Würfel schneiden und gut mit der **Marinade** vermengen. Beiseitestellen und ziehen lassen.



4. Tzatziki zubereiten

Ca. **1/4 der Gurke** grob reiben und in einem Sieb leicht auspressen. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein hacken. **1-2EL Joghurt** für den Garkensalat beiseitestellen, den **restlichen Joghurt** mit dem **restlichen Knoblauch**, den **Gurkenraspeln**, Salz und **Dill nach Geschmack** verrühren. Etwas **Dill** für den **Salat** aufbewahren.



5. Salat zubereiten

Die **restliche Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Aus dem **beiseitegestellten Joghurt**, 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit den **Gurken** verrühren. Den **Salat** mit Salz, Pfeffer und **Dill** abschmecken.



6. Spieße braten

Das **Fleisch** auf **4 Holzspieße** aufziehen und die **Souvlaki** in einer Grillpfanne oder großen Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden anbraten, bis das **Fleisch** durchgegart und goldbraun ist. Die **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen, nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Souvlaki**, mit den **Pommes**, dem **Tzatziki** und dem **Gurkensalat** anrichten und servieren.