



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!

- 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

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



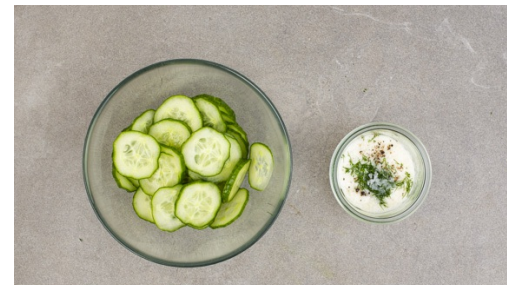
Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** waschen, mit der Schale in ca. 1cm dicke Stifte schneiden und in einer Schüssel mit 1-2EL Olivenöl, 1TL Salz sowie Pfeffer mischen.



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 Gurkensalat beiseitestellen, den **restlichen Joghurt** mit dem **restlichen Knoblauch**, den **Gurkenraspeln**, Salz und **Dill nach Geschmack** verrühren. Etwas **Dill** für den **Salat** aufbewahren.



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.



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.



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.



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.

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**