



Griechische Hähnchen-Souvlaki

mit Pommes, Tzatziki und Gurkensalat



30-40min



2 Personen

Ab nach Griechenland: Heute gibt es würzig-zartes Hähnchenfleisch mit knusprigen Pommes aus dem Ofen, 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!

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

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 603kcal, Fett 26.6g,
Kohlenhydrate 47.4g, Eiweiß 38.7g



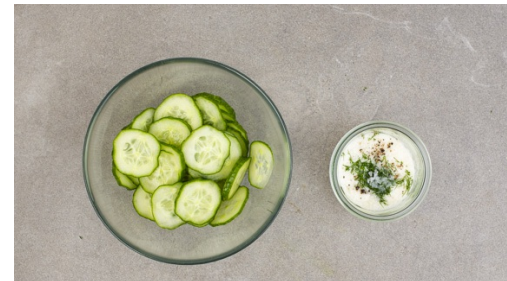
Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** waschen, mit der Schale in ca. 1cm dicke Stifte schneiden und in einer Schüssel mit 1-2EL Olivenöl, 1TL Salz sowie Pfeffer mischen.



Ca. **1/4 der Gurke** mit einer Küchenreibe grob raspeln und in einem Sieb leicht auspressen. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. **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 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 die **Gurkenscheiben** untermengen. Den **Salat** mit Salz, Pfeffer und dem **restlichen 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 und nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Souvlaki** mit den **Pommes**, dem **Tzatziki** und dem **Gurkensalat** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**