



Griechische Hähnchen-Souvlaki

mit Pommes, Tzatziki und Gurkensalat



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 3 1 Knoblauchzehe
- 2 1 Päckchen „Alles im Grünen“-Gewürzmischung
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 1 Gurke
- 10g frischer Dill
- 2 1 Becher Joghurt⁷
- 8 Schaschlik-Holzspieße

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 601kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 47.1g, Eiweiß 38.6g



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 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 20-30Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



3. Fleisch vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Aus 3-4EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und ca. **2/3 des Knoblauchs** eine **Marinade** anrühren. 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

1/2 Gurke mit einer Küchenreibe grob raspeln und in einem Sieb leicht auspressen. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. **2-3EL 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.



5. Salat zubereiten

Die **restlichen Gurken** in dünne Scheiben schneiden. Aus dem **beiseitegestellten Joghurt**, 2EL Olivenöl, 2-3EL Essig, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und die **Gurkenscheiben** untermengen. Den **Salat** mit Salz, Pfeffer und dem **restlichen Dill** abschmecken.



6. Spieße braten

Das **Fleisch** auf **8 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.