

## 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 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Kräuter der Provence
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Gurken
- 10g frischer Dill
- 2 Becher Joghurt<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

### Kochtipps

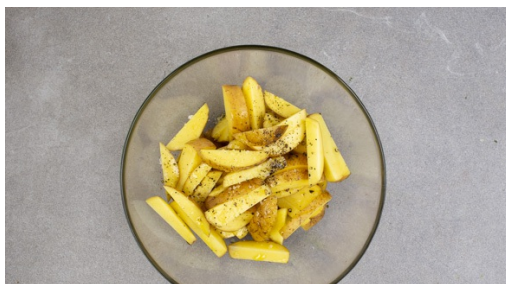
Wer keine Schaschlikspieße hat, kann die Fleischstücke auch einfach so in der Pfanne braten.

### 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 und samt Schale in ca. 1cm dicke Stifte schneiden. Mit 2EL Olivenöl, 1TL Salz sowie Pfeffer nach Geschmack vermengen.



### 2. Pommes backen

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



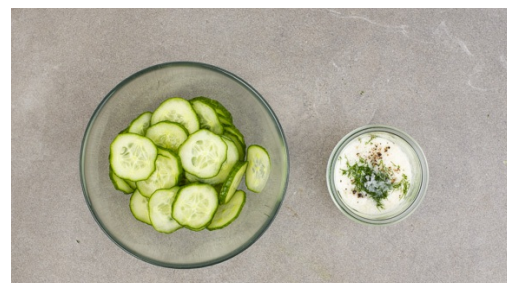
### 3. Fleisch vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. 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 mit den **Gurkenscheiben** vermengen. Den **Salat** mit Salz, Pfeffer und dem **restlichen Dill** abschmecken.



### 6. Spieße braten

Das **Fleisch** auf 8 Schaschlikspieße 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [@marleyspoon](#) [#marleyspooning](#)