

## HÄHNCHEN-WRAP »SHAWARMA«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

<p>1 EL Joghurt ½ EL Essig 1 EL Zitronensaft 1 EL Tomatenmark 1 EL Paprikamark 1 Tasse Sonnenblumenöl ½ TL Salz Pfeffer ½ TL Kardamom ½ TL Kurkuma 1 Zehe Knoblauch</p>	<p>mit</p> <p>(schälen und durchpressen) vermischen.</p>
<p>500 g Hähnchenbrust</p>	<p>waschen, in feine Streifen schneiden, mit der Marinade gut vermischen und abgedeckt im Kühlschrank 24 Stunden durchziehen lassen. Das marinierte Fleisch <b>ca. 10 Min. – 15 Min.</b> in einer Pfanne braten.</p>
<p>125 g Gurken (eingelegt)</p>	<p>in Streifen schneiden.</p>
<p>8 Tortillas oder arabisches Fladenbrot Mayonnaise</p>	<p>flach auslegen, mit bestreichen, mit dem Fleisch und den Gurkenstreifen auf einer Hälfte belegen.</p>
<p>100 g Mozzarella Granatapfelsaft</p>	<p>Etwa darüber streuen, zusammenrollen, auf ein Backblech legen und mit beträufeln. Kurz im Grill bräunen und servieren.</p>

