

# GATCH GAP REZEPTE

## CHICKEN GYROS

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 1-2 Personen

GATCH GAP



FOLLOW | COMMENT | LIKE



YouTube



WWW.GATCHGAP.DE

# Zubereitung

# Zutaten

Zubereitung:

Zutaten:

1. Die Hühnerstreifen in einer Schüssel mit Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer marinieren und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
2. "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne das Olivenöl erhitzen und die marinierten Hühnerstreifen darin goldbraun und durchgebraten anbraten.
3. Für das Gemüse das Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Paprika, Zwiebel und Tomate darin anbraten, bis sie weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Tzatziki-Sauce die geriebene Gurke gut auspressen, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Die Gurke mit griechischem Joghurt, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Minze, Salz und Pfeffer vermengen.
5. Die Pommes frites in einer separaten Pfanne in Olivenöl goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Paprika würzen.
6. Den Hühnergros zusammen mit dem Gemüse, den Pommes frites und der Tzatziki-Sauce servieren.

**Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!**

- Für die Hühnermarinade:
  - 500 g Hühnerbrust, in dünnen Streifen geschnitten
  - 2 Knoblauchzehen, gehackt
  - 2 EL Olivenöl
  - 2 EL Zitronensaft
  - 1 TL Paprikapulver
  - 1 TL Kreuzkümmel
  - Salz und Pfeffer
- Für das Gemüse:
  - 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
  - 1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten
  - 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
  - 1 Tomate, gewürfelt
  - 2 EL Olivenöl
- Für die Tzatziki-Sauce:
  - 1 Gurke, geschält und gerieben
  - 250 g griechischer Joghurt
  - 2 Knoblauchzehen, gehackt
  - 1 EL Olivenöl
  - 1 EL Zitronensaft
  - 1 TL gehackte frische Minze
  - Salz und Pfeffer
- Für die Pommes frites:
  - 4 große Kartoffeln, geschält und in Streifen geschnitten
  - 2 EL Olivenöl
  - Salz und Paprika zum Würzen