



Air Fryer Chicken Shawarma Wrap

Für das Hähnchen:

600 g Hähnchenschenkel (ohne Knochen) (alternativ Hähnchenbrust)

3 Esslöffel Joghurt

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

4 Knoblauchzehen, fein gerieben

1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel Lien Ying Koriander gemahlen

1 Teelöffel Lien Ying Kurkuma gemahlen

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Chili

0.5 Zitrone, der Saft davon

Salz, Pfeffer

Zum Bestreichen:

Gesamtzeit: 3 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Portionen

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Prise(n) Salz

Außerdem

3 Stück(e) Al Amier Dürüm

Nach Belieben Toum Knoblauchsauce

Nach Belieben eingelegte Gurken

Air Fryer Chicken Shawarma Wrap

1.

Fleisch in dünne Streifen schneiden. Mit allen Zutaten für die Marinade vermengen. Mind. 2 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank marinieren.

Marinierte Hähnchenstreifen übereinander an beiden Enden auf 2 Holz- oder Metallspieße (Holzspieße vorher einweichen) stecken.

Spieße in den Air Fryer legen und bei 180°C ca. 18-22 min. garen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Für mehr Röstaromen gegen Ende die Gradzahl auf 200°C erhöhen. Dann kurz ruhen lassen und das Hähnchen in kleine

Stücke entlang des Spießes schneiden.

Dürüm leicht erwärmen. Mit Toum bestreichen und mit Hähnchen sowie eingelegten Gurken belegen. Fest einrollen.

Die Rollen außen mit einer Mischung aus Tomatenmark und Öl dünn einstreichen. Nochmal in den Air Fryer geben und bei 200°C ca. 5–7 min. backen, bis sie außen knusprig sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Untere Hälfte ggf. mit Backpapier einwickeln und genießen!