



Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Hähnchen Shawarma

Für das marinierte Fleisch:

600 g Hähnchenfleisch, in dünne Streifen geschnitten

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

2 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Lien Ying Kurkuma gemahlen

1 Teelöffel Lien Ying Koriander gemahlen

0.5 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Cayennepfeffer

1 Zitrone, davon der Saft

3 Esslöffel Joghurt

Salz, Pfeffer

Für die Tahina Sauce:

4 Esslöffel Al Amier Tahina Sesame Paste

2 Knoblauchzehen, gehackt

Wasser, für die gewünschte Konsistenz

1 Zitrone, davon der Saft

Salz, Pfeffer

Optional Petersilie, fein gehackt

Für die Füllung:

6 Fladenbrote oder Pita

Tomaten, in Scheiben geschnitten

eingelegte Gurken, in Scheiben geschnitten

Salat nach Wahl

rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

Hähnchen Shawarma

1.

In einer Schüssel alle Zutaten für die Marinade vermengen: Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprika, Kurkuma, Koriander, Zimt, Cayennepfeffer, Zitronensaft, Joghurt, Salz und Pfeffer.

Das Fleisch in die Marinade geben und sicherstellen, dass es gut bedeckt ist. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren, am besten über Nacht für intensiveren Geschmack.

Das marinierte Fleisch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braten, bis es durchgekocht und leicht gebräunt ist.

Tahina, gehackten Knoblauch und Zitronensaft in einer Schüssel vermengen. Nach und nach Wasser hinzufügen und gut umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und optional gehackte Petersilie hinzufügen.

Das gebratene Fleisch auf die aufgewärmten Fladenbrote/ Pita legen. Mit den Tomaten, Gurken, Salat und Zwiebelringen belegen. Mit der Tahina-Sauce beträufeln.