



## Shawarma

### Zutaten:

750g Hähnchen  
2 Pita  
2TL Tomaten (gehackt)  
1/2TL Ingwer  
1 Zwiebel  
1 Paprika  
8 Knoblauchzehen  
3 Zitronen  
Frühlingszwiebeln  
Chiliflocken  
2TL geräucherter Paprika (scharf)  
4EL Joghurt  
Hummus  
Sesampaste  
Kreuzkümmel  
2TL Oregano  
Minze  
Muskat  
Pfeffer, Salz



### Zubereitung:

Für die Marinade: Nehmen Sie eine Schüssel. Geben Sie einen Klecks Joghurt hinein. Walken Sie die Zitronen und pressen Sie den Saft dazu. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer, Chili, geräuchertem Paprika, Muskat, Kreuzkümmel. Schneiden Sie Knoblauch und Ingwer klein und geben Sie alles in die Schüssel. Entfernen Sie das Kernhaus aus den Tomaten, schneiden Sie sie in kleine Würfel und geben Sie sie auch in die Schüssel. Fügen Sie gehackte Minze sowie die Sesampaste dazu. Am Schluss noch einen Schuss Olivenöl und alles gut durchmischen. Lassen Sie die Marinade etwas ziehen.

Entfernen Sie Sehnen und Knorpel aus den Hähnchenteilen und marinieren Sie sie in der Schüssel mit der Marinade.

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Stecken Sie die Hähnchenteile auf kleine Spieße und braten Sie sie in der Pfanne kurz scharf an. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor. Geben Sie das Pitabrot in den Ofen (ca. 5 Minuten). Wenn das Hähnchen scharf angebraten ist, lassen Sie es ebenfalls im Ofen 8-10 Minuten durchgaren.

Geben Sie den Rest Ihrer Marinade in einen kleinen Topf und lassen Sie sie kurz aufkochen. Geben Sie einen Klecks Joghurt und den Hummus dazu. Schneiden Sie Zwiebel, Paprika Frühlingszwiebel, Minze und Koriander klein. Schneiden Sie das Pitabrot auf, bestreichen Sie die Pitabrothälften mit der Sauce aus der Marinade. Belegen Sie nach belieben mit dem Gemüse und dem Hähnchen.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.