

MARLEY SPOON



Puten-Souvlaki

mit Feta-Pommes und Gurkensalat



30-40min



4 Personen

Ab nach Griechenland: Heute verfeinern wir knusprige Ofen-Pommes mit kräftigem Feta-Käse. Dazu reichen wir würzig gebratene Putenspieße und einen erfrischenden Gurkensalat. Auf diese Gaumenreise in den warmen Süden kommen alle gerne mit. Guten Appetit, oder wie die Griechen sagen würden: Kali Oriti!

Was du von uns bekommst

- Kartoffelnetz
- Joghurt ⁷
- Alles im Grünen
- Putenbrust
- Holzspieß
- Salatgurke
- Feta ⁷
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 610.0kcal, Fett 27.5g, Eiweiß 49.3g, Kohlenhydrate 37.2g



1. Marinade vorbereiten

Backrohr auf 220°C Umluft vorheizen. **Knoblauch** fein hacken oder pressen. Aus 2-3EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und **Knoblauch** eine Marinade herstellen.



4. Kartoffeln backen

Kartoffelstifte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auf mittlerer Schiene ca. 20-30Min. backen, nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



2. Fleisch vorbereiten

Putenbrust in ca. 2cm große Würfel schneiden, dann gut mit der **Marinade** vermengen und bis zum Anbraten durchziehen lassen.



5. Salat zubereiten

Gurken in dünne Scheiben schneiden. Aus **6EL Joghurt**, 4EL hellen Essig, 2EL Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und den **Gurkensalat** damit marinieren. Übrigen **Joghurt** mit Salz und Pfeffer zu einem **Dip** für die Spieße anrühren.



3. Kartoffeln schneiden

Inzwischen **Kartoffeln** waschen und mit der Schale in feine ca. 1cm dicke Stifte schneiden. **Kartoffeln** in eine Schüssel geben und mit 2EL Öl, 1TL Salz und Pfeffer mischen.



6. Spieße zubereiten

Fleisch auf **10 Spieße** aufreihen. Große Pfanne auf mittelhoher Stufe erhitzen, **Spieße** goldbraun anbraten bis sie gar sind. **Kartoffeln** aus dem Rohr nehmen, evtl. mit Salz und Pfeffer würzen. **Feta** mit den Händen zerbröseln, anschließend über **Kartoffeln** streuen. **Souvlaki**, **Gurkensalat** und **Pommes** auf Tellern anrichten und mit dem **Dip** servieren.