

MARLEY SPOON



Griechische Hähnchen-Souvlaki

mit Pommes, Tzatziki und Gurkensalat



30-40Min.



3-4 Personen

Ab nach Griechenland: Heute gibt es würzig-zartes Hähnchenfleisch mit knusprigen Ofen-Pommes, einem erfrischenden Gurkensalat und cremigem Tzatziki. Auf diese Gaumenreise in den warmen Süden kommen alle gerne mit. Guten Appetit - oder wie die Griechen sagen würden: Kali Orexi!

Was du von uns bekommst

- 3 Knoblauchzehen
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Gurken
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Päckchen „Alles im Grünen“-Gewürzmischung
- 8 Schaschlik-Holzspieße
- 10g frischer Dill
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 598.0kcal, Fett 26.6g, Eiweiß 38.5g, Kohlenhydrate 46.6g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** waschen, mit der Schale in ca. 1cm dicke Stifte schneiden und in einer Schüssel mit 2EL Olivenöl, 1TL Salz sowie Pfeffer mischen.



2. Pommes backen

Die **Kartoffelstifte** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 20-30Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



3. Fleisch vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Aus 3-4EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und ca. **2/3 des Knoblauchs** eine Marinade anrühren. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 2cm große Würfel schneiden und gut mit der **Marinade** vermengen. Beiseitestellen und ziehen lassen.



4. Tzatziki zubereiten

1/2 Gurke grob reiben und in einem Sieb leicht auspressen. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein hacken. **2-3EL Joghurt** für den Gurkensalat beiseitestellen, den **restlichen Joghurt** mit dem **restlichen Knoblauch**, den **Gurkenraspeln**, Salz und **Dill nach Geschmack** verrühren. Etwas **Dill** für den **Salat** aufbewahren.



5. Salat zubereiten

Die **restlichen Gurken** in dünne Scheiben schneiden. Aus dem **beiseitegestellten Joghurt**, 2EL Olivenöl, 2-3EL Essig, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit den **Gurken** verrühren. Den **Salat** mit Salz, Pfeffer und **Dill** abschmecken.



6. Spieße braten

Das **Fleisch** auf **8 Holzspieße** aufziehen und die **Souvlaki** in einer Grillpfanne oder großen Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden anbraten, bis das **Fleisch** durchgegart und goldbraun ist. Die **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen, nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Souvlaki**, mit den **Pommes**, dem **Tzatziki** und dem **Gurkensalat** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**