



## Schawarma-Hähnchen-Pfanne

mit Zucchini und zweierlei Dips



30-40Min.



2 Personen

Schawarma, ein Gericht der arabischen Küche, ist inzwischen auch in Deutschland bekannt und beliebt. Das fein gewürzte Hähnchenfleisch wird mit knackig-frischem Gemüse, zwei köstlichen Dips - aus cremiger Sesampaste mit Knoblauch und Joghurt mit Kräutern - und knusprigem Brot serviert.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 1 Zucchini
- 1 Tomate
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Tahini <sup>11</sup>
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 20g frische Petersilie & Minze

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- Backblech
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 918.0kcal, Fett 28.9g, Eiweiß 54.0g, Kohlenhydrate 103.8g



### 1. Teig backen

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze oder mit der Grillfunktion vorheizen. Den **Pizzateig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Den **Teig** vorsichtig in **4 Stücke** schneiden, diese mit insgesamt 1-2EL Olivenöl bestreichen und 5-8Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldgelb und knusprig ist. Bis zum Servieren warm halten.



### 4. Hähnchen anbraten

Die **Hähnchenstreifen** in einer großen Pfanne bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Die **Zucchini** zugeben und ca. 3-4Min. mitbraten.



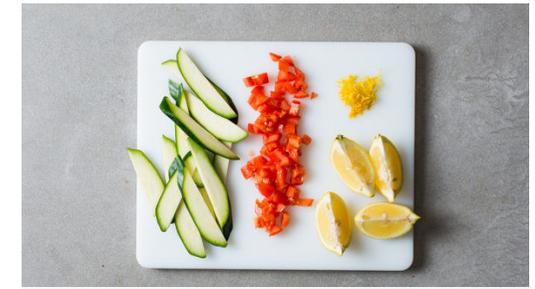
### 2. Hähnchen würzen

Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden und mit der **Gewürzmischung** und 1-2EL Olivenöl vermengen.



### 5. Tahinisauce mischen

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **1/2 des Knoblauchs** mit dem **Tahini** und der **1/2 des Joghurts** verrühren. Mit **1-2TL Zitronenabrieb, Zitronensaft nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Gemüse vorbereiten

Die **Zucchini** längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomate** in feine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in **Spalten** schneiden.



### 6. Salsa mischen

Die **Minze** abzupfen und fein hacken. Die **Petersilie samt Stängeln** ebenfalls fein hacken. Die **1/2 der Kräuter** mit dem **restlichen Knoblauch** und dem **restlichen Joghurt** mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **restlichen Kräuter** mit den **Tomaten** und 1 Prise Salz mischen. Das **Schawarma** mit den **Dips**, der **Salsa**, dem **Brot** und den **Limettenspalten** 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](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**