



Hähnchen Gyros nach griechischer Art

Zubereitet mit: Hellmann's

ca. 150 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 2 TL Kurkuma Gewürz
- 2 TL Paprikapulver
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 Prise Zimt
- 1200 g Hähnchenschenkel ohne Knochen
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 große Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 6 Tortillafladen
- 12 EL Hellmann's Tzatziki Style Sauce

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2239 kJ
Energie (Kilokalorien):	536 kcal
Fett:	27 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,2 g
Kohlenhydrate:	27 g
davon Zucker:	6,2 g
Ballaststoffe:	4,6 g
Eiweiß:	44 g
Salz:	1,3 g

Zubereitung

1. Für die Marinade Kurkuma, Paprika, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Zimt in einer Schüssel vermischen. Die Hähnchenschenkel hinzufügen, mit der Gewürzmischung einreiben und mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

2. Die Zwiebel halbieren und eine Hälfte der Zwiebel als Begrenzung für das Fleisch auf den Drehspieß stecken. Die Hähnchenschenkel gleichmäßig auf den Spieß schieben und eng zusammendrücken. Dann die andere Zwiebelhälfte auf die Oberseite des Spießes stecken.

3. Den Grill auf mittlere Hitze einstellen und 1,5 Stunden lang garen, dabei regelmäßig den Spieß drehen und kontrollieren.

4. Inzwischen Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

5. Wenn das Hähnchen gar ist, vom Grill nehmen und direkt vom Spieß schneiden. Wraps mit Hähnchenfleisch, Hellmann's Tzatziki Style Sauce, Tomatenwürfeln und Zwiebelringen servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 min Kochzeit: 90 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns