



Genuss-Rezept

Hähnchen-Schaschlik mit Gutfried „Hähnchenbratwurst Feta“

Zutaten für 4 Personen

640 g Gutfried Hähnchenbratwurst „Feta“ (= 2 Packungen)
500 g Krautsalat
10 kleine bunte Mini-Paprikaschoten (grün, orange und rot)
3 EL Rapsöl zum Braten
Holz- oder Metallspieße

Für den Tzatziki:

500 g griechischer Joghurt
1 Salatgurke
4 Knoblauchzehen
2 EL natives Olivenöl
1 Msp. Cayenne- Pfeffer
feines Meersalz und weißer gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Die Hähnchenbratwurst „Feta“ in gleichgroße Stücke, ca. 2-3 cm, schneiden und mit den bunten Mini-Paprikaschoten auf die Spieße stecken. Diese dann in einer Pfanne in Rapsöl anbraten, dabei mehrmals wenden.

In der Zwischenzeit den Joghurt mit dem Olivenöl einige Zeit cremig rühren und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Die Salatgurke waschen, schälen, grob raspeln, auf einem Tuch trocknen und dann in den Joghurt einrühren. Hierbei beachten, dass die Gurke nicht mehr zu nass ist, da der Tzatziki ansonsten zu flüssig wird. Das Ganze anschließend einige Zeit im Kühlschrank ziehen lassen.

Gutfried Hähnchenbratwurst „Feta“ - Schaschlik mit Krautsalat anrichten und mit Tzatziki servieren. Auch frisches Fladenbrot oder Ciabattabrot passt noch sehr gut hierzu. Gutfried wünscht guten Appetit!

Nährwerte pro Person:

kJ/kcal: 2937/704

EW: 30,7 g

F: 55,5 g

KH: 17,6 g