



Genuss-Rezept

Mortadella-Döner

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (à 80 g)	Gutfried Geflügel Mortadella
2 Stiele	Minze
2	Knoblauchzehen
100 g	Salatgurke
300 g	Sahnejoghurt
1 EL	Olivenöl
6 Blätter	Eichblattsalat
100 g	grüne entsteinte Oliven
200 g	Tomaten
2 kleine	Fladenbrote
4	Peperoni
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Für das Tzatziki Minze waschen, trocken schütteln und hacken. Knoblauch schälen und zerdrücken. Gurke schälen und raspeln. Alles mit Joghurt verrühren, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat putzen und in kleine Stücke zupfen. Mortadella in Streifen, Oliven in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, klein schneiden. Brote halbieren und je eine Taschen hineinschneiden, mit Tzatziki, Salat, Mortadella, Oliven und Tomaten füllen. Mit Peperoni belegen.

Zubereitungszeit: Ca. 15 Minuten

Pro Portion: Ca. 380 kcal/1600 kJ, 12 g EW, 18 g Fett, 42 g KH