



# Schawarma

## Zutaten

- 2 Lavash Fladenbrot
- 4 Salzgurken (am besten nach libanesischer Art)
- 3-4 Pollo fino Hähnchen (ausgelöstes Keulenfleisch)
- ca. 150 g Joghurt
- 1 Zitrone
- 3-4 Knoblauchzehen
- Schawarma Gewürz fertiges kaufen, oder einfach selbst herstellen\*
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- Granatapfelsirup

## Zubereitung

1. Pollo fino Hähnchen in Streifen schneiden. Mit einem EL Joghurt, Abrieb einer Zitrone, etwas Zitronensaft, gehacktem Knoblauch, Schawarma Gewürz, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.
2. Etwas Öl auf der Grillplatte verteilen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Hähnchen nun auf der Grillplatte anbraten.
3. Zwiebel, Gurken und Tomate klein schneiden, in eine Schale geben und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer verfeinern.
4. Fladenbrot mit etwas Joghurt bestreichen. Außerdem mit dem Fleisch und Gemüse belegen. Zum Schluss mit etwas Granatapfelsirup toppen. Die rechte und linke Seite des Fladenbrots einklappen und zu einem Paket einrollen.
5. Die fertig eingerollten Schawarma Fladenbrote von beiden Seiten nochmal kurz auf der Grillplatte knusprig anbraten. Warm servieren und genießen. Guten Appetit!

\*Sie möchten das Schawarma-Gewürz selbst herstellen? Dieses besteht aus folgenden Zutaten: Knoblauch, Kumin, Koriander, Paprika Edelsüß, schwarzer Pfeffer, Kurkuma, Ceylon Zimt, Cayenne-Pfeffer und Nelken.



Die besten  
Rezepte von:

Bernd Zehner

