

# Hähnchengyros mit Paprikacreme

## Zutaten

800g Hähnchenfilets  
3 Knoblauchzehen  
3 TL Öl  
1-2 TL Gyros-Gewürzmischung  
zwei rote Zwiebeln  
1 kleine rote Paprikaschote  
250g Quark  
300g Vollmilchjoghurt  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Ajvar  
1/2 Bund Petersilie

## Zubereitung

Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken. Filetscheiben, Knoblauch, Öl und Gyros-Gewürz mischen. Zugedeckt ca. 60 Minuten kalt stellen.

Paprika waschen, putzen und fein würfeln. Quark und Joghurt verrühren, die Paprika untermengen. Dip mit Salz, Pfeffer und Ajvar würzen.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Fleisch in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Öl unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Zwiebeln kurz mitbraten, Petersilie unterheben.

Mit Pfeffer und eventuell mit etwas Salz abschmecken und das Gyros gemeinsam mit dem Dip servieren.

*Tipp:*

*Dazu passt hervorragend Pitabrot oder Backofenkartoffeln.*

