



Döner mit Feta, Tomaten & Knoblauchsoße



Zutaten

Menge

80 g	Dönerfleisch
1	Frühlingszwiebel
40 g	Fetakäse
1	Schaumkuss
5	glatte Petersilienblätter
1/4	Fladenbrot
4 EL	Knoblauchsoße
1	Tomate
1	Knoblauchzehe

Rezeptinfo

Zutaten für 1 Portion

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 1778 kJ, 425 kcal, 57,3 g Kohlenhydrate, 16,9 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 39,7 mg Cholesterin, 5,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Du hast Lust deinen selbstgemachten Döner mal etwas aufzupimpen? Dann solltest du unbedingt unseren mega leckeren Döner mit Knoblauchsoße und frischem Feta probieren! Tomaten, Frühlingszwiebeln und Petersilie sorgen auf unserem Döner für eine perfekte Frische und passen perfekt zu unserer gepimpten Knoblauchsoße. Unseren Döner richten wir natürlich im Fladenbrot mit selbstgemachtem Dönerfleisch an. Wenn du nun auch Lust auf einen selbstgemachten Döner bekommen hast, solltest du das Rezept unbedingt mal ausprobieren! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst musst du das Brot bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 7 Minuten aufbacken. Du kannst es vorher ein bisschen nass machen. In der Zwischenzeit die Tomate würfeln und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch presst du in die Soße.

Step 2:

Das aufgebackene Brot ganz unten mit dem Schaumkuss bestreichen. Dann die Knoblauchsoße darüber verteilen. Nun gibst du Dönerfleisch, Tomate, Frühlingszwiebel und ein bisschen gebröselten Feta darauf und dekorierst ihn mit gezupften Petersilienblättern.