



Döner mit getrockneten Tomaten und Rucola



Zutaten

Menge:

1 Handvoll	Rucola
2 EL	Tzatziki
4	getrocknete Tomaten
1/2	kleine rote Zwiebel
2	eingelegte Paprikaschoten
80 g	Dönerfleisch
1/4	Fladenbrot
1/2	unbehandelte Zitrone

Rezeptinfo

Zutaten für 1 Portion

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 1920 kJ, 459 kcal, 50,1 g Kohlenhydrate, 33,2 g Eiweiß, 15,6 g Fett, 57,6 mg Cholesterin, 5,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Kannst du dich nicht entscheiden zwischen italienisch und türkisch? Dann bist du hier genau richtig, denn wir haben einen leckeren Döner mit italienischen Zutaten zubereitet! Seinen italienischen Touch bekommt unser Döner nicht nur durch frischen Rucola, sondern auch durch eingelegte Paprika und getrocknete Tomaten. Fladenbrot, Tzatziki und leckeres Dönerfleisch dürfen auf unserem Döner natürlich auch nicht fehlen! Du hast richtig Lust auf unseren Döner mit getrockneten Tomaten und Rucola bekommen? Dann probiere den Döner unbedingt aus! So einfach geht's:

Step 1:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze und das Brot etwas anfeuchten. Das Brot kannst du dann im heißen Ofen für ca. 7 Minuten backen, bis es knusprig ist.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Füllung machen. Dazu die Zwiebel und die Tomaten in feine Würfel schneiden und die Paprika grob würfeln. Dann alles zu einem kleinen Salat vermischen.

Step 3:

Nun das Fladenbrot zuerst mit Rucola und dann mit Dönerfleisch belegen. Darauf gibst du einen kleinen Klecks Tzatziki und den Minisalat. Zum Schluss noch etwas Zitronenabrieb darüber reiben.