KIKKOMAN

Gyros mit Hühnerfleisch, Pitabrot und Tzatziki-Sauce

Gesamtzeit **165 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit **120 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
3.072 kJ / 735 kcal

Fett: **26 g** Eiweiß: **47 g**
Kohlenhydrate: **62 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2 EL	Naturjoghurt
4 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
3	Knoblauchzehen
1 TL	Oregano
1 TL	gemahlener süßer Paprika
0,5 TL	getrockneter Rosmarin
0,5 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Schwarzkümmel
400 g	Hühnerkeulen (ohne Haut und ohne Knochen)

Tzatziki Sauce:

1	große grüne Salatgurke
3 EL	Mayonnaise
3 EL	griechischer Joghurt
2 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
1 Prise	Pfeffer
1	Knoblauchzehe

Zum Servieren:

0,5 Bund	Minze
2	griechische Fladenbrote
1 EL	Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 EL Naturjoghurt - **4 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **3** Knoblauchzehen - **1 TL** Oregano - **1 TL** gemahlener süßer Paprika - **0,5 TL** getrockneter Rosmarin - **0,5 TL** Kreuzkümmel - **1 TL** Schwarzkümmel - **400 g** Hühnerkeulen (ohne Haut und ohne Knochen)
Für die Marinade das Joghurt mit Kikkoman Ponzu Zitrone in einer Schüssel verrühren. Gepressten Knoblauch und die Gewürze hinzufügen und gut verrühren.

Das Hühnerfleisch in der Marinade mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2

1 große grüne Salatgurke - **3 EL** Mayonnaise - **3 EL** griechischer Joghurt - **2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **1 Prise** Pfeffer - **1** Knoblauchzehe
Für die Tzatziki-Sauce die Salatgurke in eine Schüssel raspeln. Die Mayonnaise, das Joghurt, Kikkoman Ponzu Zitrone und Pfeffer hinzufügen. Den gepressten Knoblauch hinzufügen und alles gründlich vermengen.

Schritt 3

0,5 Bund Minze - **2** griechische Fladenbrote - **1 EL** Granatapfelkerne
Das Hühnerfleisch auf einem vorgeheizten Grill etwa 15 Minuten lang grillen.

In getoastetem Fladenbrot mit der Tzatziki-Sauce,

gehackter Minze und Granatapfelkernen servieren.