



# Hähnchen-Döner

 Dauer  
40 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Pesto Rosso	60 g
Quark 20 % Fett i.Tr.	100 g
Joghurt, natur	100 g
Salz	
Chili, gemahlen	
Hähnchenbrustfilets	600 g
Paprika, rot	1 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Olivenöl	2 Esslöffel
Eisbergsalat	300 g
Fladenbrot	1 St.

## Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel die Hälfte des Pestos mit Quark und Joghurt verrühren, mit Salz und Chili scharf abschmecken.

Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen, salzen und mit übrigem Pesto bestreichen. In eine leicht geölte Auflaufform legen und im Ofen ca. 20 Min. backen.

Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansatz entfernen und schräg in Ringe schneiden. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Frühlingszwiebeln mit Paprika ca. 2 Min. anbraten.

Salat waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Fladenbrot 5 Min. im heißen Ofen mitbacken. Dann vierteln, je eine tiefe Tasche hineinschneiden und etwas Dip hineinstreichen. Hähnchen in Streifen schneiden, Salat, Frühlingszwiebeln und Paprika hineingeben und mit übrigem Dip servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	531 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	42 g	Fette	24 g