

## Chicken-Gyros-Burger

### Zutaten:

4 Burger-Brötchen (wenn möglich „Vollkorn-Burger“)

4 Putenschnitzel oder 4 Hähnchenschenkel  
Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Chilipulver  
Öl zum Marinieren

1 – 2 Zwiebeln

1 Päckchen Feta-Käse  
2 Tomaten  
Oliven

Tzatziki

### Zubereitung:

Die Putenschnitzel oder das Fleisch (ohne Haut) der Hähnchenschenkel in dünne Streifen schneiden und mit den Gewürzen (je nach Geschmack) und dem Öl in einer Schüssel vermischen und 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

Feta-Käse in feine Würfel schneiden und in eine feuerfeste Form geben. Tomaten klein würfeln und Oliven halbieren und ebenfalls in die feuerfeste Form geben. Ca. 15 Minuten bei 150° in den Backofen stellen.

Nun das marinierte Fleisch zusammen mit den Zwiebelringen in einer Pfanne scharf anbraten.

Die Burger-Brötchen aufschneiden und im Backofen kurz backen.

### Fertigstellung:

Burger-Brötchen mit Tzatziki leicht bestreichen, gebratenes Fleisch mit Zwiebeln und etwas warmen Feta-Käse mit Tomaten-Oliven auf ein Burger-Brötchen. Deckel drauf – Lecker 😊

Dazu schmeckt ein „Griechischer Bauernsalat“ (Gurken-Tomaten-Feta-Oliven) oder ein frischer Blattsalat.

