

Hähnchen-Gyros aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 3 Portionen

- 400 g Hähnchenbrust
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe

Für die Marinade:

- 3 EL Olivenöl
- 3 TL Paprikapulver
- 2 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Salz



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Hähnchen in mundgerechte Stücke. Schäle die Zwiebel, halbiere sie und schneide sie in Scheiben. Gib sie zum Hähnchen und presse den Knoblauch dazu.
2. Mische das Gyros mit Olivenöl, Paprikapulver, Oregano, Thymian, Kreuzkümmel und Salz. Lass es 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen.
3. Gib das Fleisch in den Garkorb und backe das Hähnchengyros 10-12 Minuten bei 200 Grad. Rühre nach 5 Minuten kurz um.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

