gefülltes Fladenbrot (Veggi-Döner) von Dominik Pfeiffer

Mengen für 18 Personen

Zuerst die Brühe machen, Soja 5 min mit kochender Brühe einweichen, ausdrücken.

Aus Gyroswürzer und Joghurt marinade herstellen, mit Soja mischen und scharf anbraten.

Alles in das Brot hauen und genießen.

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Gyros Mischung

Ausrüstung: Knöpflisieb

1.8 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe in kochendem Wasser anrühren und Soja-schnetzel zugeben.
540 g Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	(trockene Soja-schnetzel) in der Brühe ca 5 min einweichen, dann in Sieb die Brühe/Bouillon ausdrücken und mit Joghurt-Würzsoße mischen. Dann in eine Pfanne mit viel Öl geben und scharf anbraten, sodass die Schnetzel knusprig braun werden.
270 g Jogurt	Für die Marinade des Fleischs nehmen.
5.4 cl Olivenöl	
54 g Streuwürze	“Gyros” von Hartkorn nehmen! Mit Joghurt Mischen und vor dem Braten damit das Soja-Zeug marinieren.
1.08 kg Tomaten	Vierteln und in Scheiben Schneiden und mit den Gurken mischen.
360 g Zwiebeln	In Halbringe schneiden
720 g Eisbergsalat	Gründlich Waschen und in Streifen schneiden.
900 g Gurken	Vierteln und ein scheiben Schneiden und mit Tomaten vermischen
360 g Feta (griechischer Schafskäse)	
4.5 Stück türkisches Fladenbrot	In Vietel schneiden und in der Mitte aufschneiden
6.3 dl Knoblauchsauce	zu ersetzen mit Knoblauchsoße