

## gefülltes Fladenbrot (Veggi-Döner) von Dominik Pfeiffer

Mengen für 32 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: Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz, Gyros Mischung

Ausrüstung: Knöpflisieb

|   |   |
|---|---|
| 3.2 Liter Bouillon (flüssig)                    | Brühe in kochendem Wasser anrühren und Soja-schnetzel zugeben.  |
| 960 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. |
| 480 g Joghurt                                   | Für die Marinade des Fleisches nehmen.  |
| 9.6 cl Olivenöl                                 |   |
| 96 g Streuwürze                                 | “Gyros” von Hartkorn nehmen!<br>Mit Joghurt Mischen und vor dem Braten damit das Soja-Zeug marinieren.  |
| 1.92 kg Tomaten                                 | Vierteln und in Scheiben Schneiden und mit den Gurken mischen.  |
| 640 g Zwiebeln                                  | In Halbringe schneiden  |
| 1.28 kg Eisbergsalat                            | Gründlich Waschen und in Streifen schneiden.  |
| 1.6 kg Gurken                                   | Vierteln und ein scheiben Schneiden und mit Tomaten vermischen  |
| 640 g Feta (griechischer Schafskäse)            |   |
| 8.0 Stück türkisches Fladenbrot                 | In Viertel schneiden und in der Mitte aufschneiden  |
| 1.12 Liter Knoblauchsauce                       | zu ersetzen mit Knoblauchsoße   |