gefülltes Fladenbrot (Veggi-Döner) von Theresa Brandt

Mengen für 10 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

1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe in kochendem Wasser anrühren und Soja-schnetzel zugeben.
300 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.
150 g Jogurt	Für die Marinade des Fleischs nehmen.
3 cl Olivenöl	
30 g Streuwürze	“Gyros” von Hartkorn nehmen! Mit Joghurt Mischen und vor dem Braten damit das Soja-Zeug marinieren.
600 g Tomaten	Vierteln und in Scheiben Schneiden und mit den Gurken mischen.
50 g Zwiebel	In Halbringe schneiden und Ringe auftrennen
400 g Eisbergsalat	Gründlich Waschen und in Streifen schneiden.
500 g Gurken	Vierteln und ein scheiben Schneiden und mit Tomaten vermischen
200 g Feta (griechischer Schafskäse)	
2.5 Stück türkisches Fladenbrot	In Vietel schneiden und in der Mitte aufschneiden
3.5 dl Knoblauchsauce	zu ersetzen mit Knoblauchsoße