

## gefülltes Fladenbrot (Vegi-Döner) von Jörg Bertschi

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.

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 Joghurt	Für die Marinade des Fleisches 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 in Scheiben Schneiden und mit Tomaten vermischen
200 g Feta (griechischer Schafskäse)	
2.5 Stück türkisches Fladenbrot	In Viertel schneiden und in der Mitte aufschneiden
3.5 dl Knoblauchsauce	zu ersetzen mit Knoblauchsoße