



Chicken Shawarma Bowl

⌚ – Min   

Zubereitung

- 1 Hähnchen in eine Schüssel geben, Kotányi Grill Geflügel, Zitronensaft und Olivenöl hinzufügen. Gut mischen und mindestens 30 Minuten, am besten über Nacht, marinieren.
- 2 Den Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Abgießen und zugedeckt warm halten.
- 3 Die rote Zwiebel in dünne Halbmonde schneiden, die Gurke und die Tomaten in Würfel schneiden und den Salat reißen oder in Scheiben schneiden.
- 4 Das Huhn in einer heißen Pfanne ohne Fett ein paar Minuten auf jeder Seite grillen, bis es schön gebräunt und an den Rändern knusprig ist. Bei Bedarf in zwei Chargen braten, damit es besser karamellisiert. 5 Minuten ruhen lassen, dann in Streifen schneiden.
- 5 In jede Schüssel den gekochten Reis, gegrilltes Schawarma-Hähnchen, frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat schichten. Nach Belieben griechischen Joghurt, Tahini oder einen Löffel Hummus hinzufügen.

Zutaten

◆ = Kotányi Produkte

500 g Hähnchenschenkel ohne Knochen und ohne Haut

0.5 Packung ◆ Grill Geflügel

Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

3 EL Olivenöl

250 g Langkornreis

1 Kleine rote Zwiebel

1 Frische Gurke

2 Reife Tomaten

Grüner Salat nach Wahl
(z. B. Eisberg- oder Römersalat)

Optional: Griechischer Joghurt, Tahinisauce oder Hummus

