

Shiba kocht

## Chicken Shawarma Wraps

Rezept für 4 Portionen

**Zubereitungszeit:** 105 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten:

1 kg	Hähnchenfleisch aus der Keule, ohne Knochen und ohne Haut, in dünnen Scheiben
6 EL	Olivenöl
3 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
4	Knoblauchzehen, gehackt
1 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver
1/2 TL	Kardamom-, Kreuzkümmel- und Chilipulver
1/3 TL	zerstoßener Pfeffer
4	Tortillas/Wraps oder arabische, dünne Fladenbrote
2	Tomaten, gewürfelt
1	rote Zwiebel, feine dünne Streifen
60 g	eingelegte Peperoni, gewürfelt
60 g	eingelegte Sauergurken, gewürfelt
etwas	Mozzarella, gerieben (nach Belieben)
120 g	Tahini Sauce
etwas	frischer Koriander, gehackt
etwas	Minze, gehackt



### Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Marinade in eine große Schüssel geben: Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Paprika, Kardamom, Kreuzkümmel, Zimt und zerstoßener roter Pfeffer. Alles mit einem Schneebesen vermischen.
2. Das Hähnchen in die große Schüssel zu der Marinade geben und mit einem Löffel umrühren, um das Hähnchen gleichmäßig mit der Marinade zu überziehen. Die Schüssel abdecken und mindestens eine Stunde oder bis zu 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Eine große (wenn es geht gusseiserne Pfanne) bei mittlerer Hitze erhitzen und das marinierte Fleisch hineingeben. Unter gelegentlichem Rühren braten, bis das Huhn durchgebraten ist, etwa 10 Minuten.
4. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Jeweils zwei Wraps auf ein Backblech legen und mit Mozzarella bestreuen. Backen, bis das Brot leicht getoastet und der Käse geschmolzen ist, etwa 5 Minuten.
5. Das gekochte Hähnchen-Schawarma auf den Mozzarella geben. Mit den Tomaten, roten Zwiebeln, Sauergurken und eingelegten Peperoni belegen und mit Tahini-Sauce beträufeln. Mit frischem Koriander und Minze bestreuen.

6. Jeden Wrap einzeln einrollen und sofort genießen.

Shibas Tipps:

- Ich empfehle die Chicken Shawarma Wraps direkt vor dem Verzehr zu belegen.
- Falls doch was übrigbleiben sollte, kann man es in einem Tischgrill aufwärmen, damit die Kruste wieder knusprig wird.
- Falls Hähnchenfleisch übrigbleiben sollte, kann man es in einem luftdichten Behälter bis zu 3 Tage lang aufbewahren.