



hr1-DOLCE VITA

Cihan Anadaloglu Berlin, Berlin (Döner Nr. 3)

ZUTATEN

100 g Lammfleisch (Brust und Keule), einige Stunden in einer Marinade nach Belieben eingelegt, am Spieß zubereitet oder für die Pfanne in mundgerechte Stücke geschnitten
etwas Öl zu Anbraten
4 Blätter Lollo-Rosso und Lollo-Bianco-Salat
20 g Tomate
Salz und Pfeffer
20 g weiße Zwiebel
6 Pinienkerne
1 türkisches Fladenbrot
1 EL Pestosoße (s. separates Rezept)
1 EL Scharfe Chilisoße mit Joghurt (s. separates Rezept)

ZUBEREITUNG

Das Fleisch hauchdünn vom Spieß abschneiden oder in einer Pfanne mit etwas Öl rundum anbraten, bis es innen durch und außen knusprig ist. Die Salatblätter waschen, trocken schütteln und etwas kleiner zupfen. Die Tomate waschen, den Stielansatz entfernen, das Fruchtfleisch würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Pinienkerne nach Belieben etwas zerhacken oder ganz lassen. Das Brot kurz auf dem Toaster anrösten und eine Tasche hineinschneiden.

Bauanleitung:

Das Brot auf einer Innenseite (der unteren) mit der Pestosoße bestreichen. Den Salat darauflegen. Das Fleisch in das Brot füllen. Die Zwiebeln darauf verteilen und die gewürfelten Tomaten dazugeben. Die Joghurt-Chili-Soße darüberträufeln. Die Pinienkerne darüberstreuen. Das Fladenbrot zum Verzehr etwas zudrücken.

Rezept aus dem Buch:



hr1-DOLCE VITA

Cihan Anadaloglu

Einmal mit Alles: Der Döner und seine Verwandten

Callwey Verlag

ISBN 978-3766724502