

## ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 25 MIN

 EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Sensational Filet Chicken Style  
1 TL Döner Gewürzmischung  
2 grosse Tomaten, in Scheiben geschnitten  
160 g Salat  
1/2 Gurke  
2 Frühlingszwiebeln (oder gehackte rote Zwiebel)  
1 Zitrone  
2 EL vegane Joghurtalternative (oder fettarmer Joghurt)  
2 Wraps oder Fladenbrote  
1/2 Knoblauchzehe  
1 TL Olivenöl  
frische Korianderblätter, optional

Wir lieben diese feinen mediterranen Aromen eines Gyros... mit dem Garden Gourmet Sensational Filet Chicken-Style ist er sogar komplett pflanzlich!

## ZUBEREITUNG

### 1. Sensational Filet Chicken-Style zubereiten

Sensational Filet Chicken-Style mit Öl bepinseln und mit Gewürzen bestreichen.

### 2. Sensational Filet Chicken-Style kochen

Das Sensational Filet Chicken-Style bei niedriger bis mittlerer Hitze 5-8 Minuten lang anbraten und anschliessend in dünne Scheiben schneiden.

### 3. Tzatziki zubereiten

Die Gurke fein hacken, auf ein Blatt Küchenpapier legen, einwickeln und etwas Saft auspressen. Mit dem Joghurt, einem Spritzer Zitronensaft, dem zerdrückten Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.

### 4. Gyros anrichten

Die Fladenbrote in der Mikrowelle aufwärmen oder in einer Pfanne kurz rösten. Tomaten und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Die Fladenbrote warm mit etwas geschnittenem Salat und dem Sensational Filet Chicken-Style servieren und Frühlingszwiebeln garnieren. Mit zusätzlichen Zitronenschnitzen und frischem Koriander servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.CH/DE**