

## Döner im Glas mit Honig-Hähnchen

### Zutaten für 2 Gläser je 250 g

- 1/4 Stück Spitzkohl
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 100 g Joghurt
- 1 Stück Hähnchenbrust
- 4 Stück Cherry-Tomaten
- 1 kl. Fladenbrot
- Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

### Für die Marinade

- 2 EL LieBee Blütenhonig zartcremig
- 1 Stk. Zitrone
- 50 ml Rapsöl



## Rezeptvideo und Zubereitung

### 1. Schritt

Für die Marinade **LieBee Blütenhonig zartcremig**, den Saft der Zitrone und das Rapsöl glatt rühren. Die Marinade kräftig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

### 2. Schritt

Den Spitzkohl in sehr feine Streifen schneiden und mit 3–4 EL der Marinade verkneten. 30 Minuten ziehen lassen.

### 3. Schritt

Die Hälfte der Petersilie fein hacken und ebenfalls mit dem Joghurt vermischen. Den Rest zum Garnieren aufheben.

### 4. Schritt

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden, auf einen Teller legen, mit 2–3 EL der Marinade vermischen und mind. 10 Minuten marinieren lassen.

## 5. Schritt

Die restliche Marinade mit dem Joghurt mischen.

---

## 6. Schritt

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

---

## 7. Schritt

Die Salat-Zutaten zu etwa 2/3 der Füllhöhe in die Gläser schichten: Krautsalat – Tomatenwürfel – Joghurt – Petersilie

---

## 8. Schritt

Eine Pfanne gut vorheizen und darauf die Hähnchenbrust-Streifen etwa 2 Minuten rundherum scharf anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch darin noch etwas nachgaren lassen.

---

## 9. Schritt

Das Fleisch auf den Joghurt legen und mit der restlichen Petersilie garnieren.

---

## 10. Schritt

Mit dem Fladenbrot servieren.