

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.