

Hähnchen Gyros Spieß

Zutaten:

- 250 g Hähnchenbrust
- 1 Zwiebel
- Holzspieß

Für die Marinade

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Gyrosgewürz (alternativ Einzelgewürze, siehe oben)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1 Knoblauchzehe



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung:

1. Mische für die Hähnchen Gyros Marinade das Olivenöl mit dem Zitronensaft, dem Gyrosgewürz und dem Salz. Presse den Knoblauch dazu.
2. Schneide das Hähnchenfleisch in Streifen und rühre es in die Marinade. Stelle es für eine Stunde in den Kühlschrank.
3. Weiche in dieser Zeit die Holzspieße in Wasser ein. So löst sich das Fleisch später besser.
4. Schneide die Zwiebel in größere Stücke.
5. Spieße die Zwiebelstücke abwechselnd mit dem marinierten Hähnchen Gyros auf.
6. Grille die Hähnchen-Gyros Spieße von beiden Seiten. Sie brauchen nur wenige Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

