Fleischwurst Döner

20 Min		36 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 550 g Bärchen Fleischwurst
- 1 Salatkopf
- 2 Tomaten
- 6 Scheiben Gurken

Für das Fladenbrot:

- 1 TL Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 100 ml Milch (lauwarm)
- 350 g Weizenmehl
- 120 g Naturjoghurt
- 1 TL Salz

Für die Joghurtsauce:

- 150 g Crème fraîche
- 80 g Naturjoghurt
- 2 EL weißer Balsamico Essig
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Salz
- 1 EL Dill

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die Joghurtsauce verrühren und kalt stellen.
2. Für die Fladenbrote Trockenhefe und Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Mehl, Joghurt und Salz dazugeben, alles zu geschmeidigem Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.
3. 6 Kugeln aus dem Teig formen, mit den Händen zu Fladen ziehen. 3-5 Minuten ohne Fett in einer heißen beschichteten Pfanne backen. Wenden, wenn sich auf der Oberseite Blasen bilden.
4. Salat klein und Tomaten in Scheiben schneiden. Fleischwurst mit einem Sparschäler in lange dünne Streifen schneiden. Mit etwas Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten.
5. Fladenbrote bis zur Hälfte aufschneiden. Mit Joghurtsauce bestreichen, mit Salat und gebratener Fleischwurst füllen, mit Gurken- und Tomatenscheiben belegen.

NEU
MEIN NEUES KOCHBUCH
IST SPIEGEL-BESTSELLER!