

# selbstgemachter Döner



## Zutaten für 4 Portionen:

1 Türkisches Fladenbrot

Ca. 600-800g Fleisch (wir hatten Pute)

Salat, Rotkraut, Tomaten, Gurke, Fetakäse

Türkisches Gewürz, Salz und Pfeffer



Für das Aioli (Knoblauchsoße):

Knoblauch (1-2 Zehen), 200ml Sonnenblumenöl, 100ml Milch



## Zubereitung:



Das Fleisch schneidest Du in ganz, ganz kleine Stücke und brätst es in der Pfanne an.



Das geviertelte Brot legst Du in den Sandwich-Maker oder in ein Waffeleisen, und röstest es etwas an.

Wenn Du magst, leg etwas Feta in das Brot, dann wird der Käse mit warm.



Die Tomaten und Gurken schneidest Du in kleine Stücke oder Scheiben. Den Salat schneidest Du in dünne Streifen.

Das Aioli ist etwas komplizierter. Hierfür drückst Du den Knoblauch durch die Knoblauchpresse und gibst die Milch, das Sonnenblumenöl und den gepressten Knoblauch in ein hohes Gefäß. Dann nimmst Du einen Stabmixer und stellst ihn auf den Boden des Gefäßes und startest den Mixer und ziehst ihn hoch, dann wieder ausschalten, auf den Boden stellen und wieder starten und hochziehen. Das machst Du etwa 8-10 mal. Dann kannst Du den Mixer dauerhaft laufen lassen und immer hoch und runter bewegen, bis eine dickflüssige Masse entsteht.



Nun startest Du das zusammenbringen:

Das Brot füllst Du mit allem, was Du magst, immer etwas Soße dazwischen geben und mit dem türkischen scharfen Gewürz würzen.



GUTEN APPETIT