



Döner mit mariniertem Schnitzel und Rotkohl

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 9 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	4 EL
Cayennepfeffer	
Kreuzkümmel	
Paprika, edelsüß	
Salz	
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Minigurken	4 St.
Strauchtomaten	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Rotkohl	0.25 St.
Zitronen	1 St.
Öl	2 EL
saure Sahne	150 g
Pita-Brot	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Olivenöl mit Knoblauch, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Paprika und Salz verrühren. Schnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In der Marinade wenden und beiseitestellen.
2. Gurken waschen, Enden entfernen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Rotkohl vierteln, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen. Schnitzelstreifen aus der Marinade nehmen und in der Pfanne ca. 4 Min. goldbraun anbraten. Mit Marinade ablöschen, kurz durchschwenken und Fleisch aus der Pfanne nehmen.
4. Pfanne vom Herd nehmen und saure Sahne in die Pfanne geben. Mit Bratensatz verrühren und mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Pita-Brot mit den Fingern leicht anfeuchten und im Toaster oder Backofen goldbraun erwärmen.
5. Pita-Brot aufschneiden und mit roter Sauce bestreichen. Nach Belieben mit Fleisch und Gemüse füllen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	234 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	10 g