

Fladenbrot mit sahnigem türkischen Sesam-Gurken-Salat und Cocoshuhn

(Zutaten für 4 Personen)



Gurkensalat

Zutaten:

Grüne Gurke	½ Stck
Convency Kochzauber Sesam Sauce	30 ml

Gurkensalat

Zubereitung:

Die Gurke der Länge nach solange herunterschälen, bis nur noch das Kerngehäuse übrigbleibt. Die so entstandenen Gurkennudeln mit der **Convency Kochzauber Sesam Sauce** zu einem Salat marinieren und ca. 1 h ziehen lassen.

Sahne-Gurkenjoghurt

Zutaten:

Türkischer Joghurt 10 % Fett	50 g
Grüne Gurke geraspelt	40 g
Pfeffer, Salz	
Zwiebelwürfel	15 g

Sahne-Gurkenjoghurt

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken

Cocos-Hähnchen

Zutaten:

Hähnchenbrust á 140 g	2 Stck
Cocosraspel	30g
Eigelb	2 Stck
Pfeffer, Salz	
Öl	30 ml
Sprossen	1 EL

Cocos-Hähnchen

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust würzen und im heißen Öl von beiden Seiten anbraten. Diese mit Eigelb bestreichen und mit den Cocosraspel bestreuen. Im Backofen bei 160°C ca. 7 min. die Hähnchenbrust garen

Fladenbrot

Zutaten:

Großes Fladenbrot türkische Art
(fertig erhältlich) 1 Stck.

Fladenbrot

Zubereitung:

Das Fladenbrot bei 180°C ca. 9 min. backen. Auskühlen lassen, vierteln und jeweils in zwei Hälften schneiden. Mit dem Gurkenjoghurt beide Seiten bestreichen und die in Tranchen geschnittene Hähnchenbrust im Kreis auf das Fladenbrot fächern. In dem so entstandenen Hohlraum den Gurkensalat hineindrehe (wie eine Gabel voll Spaghetti).

Als Dekoration einen Esslöffel Sprossen darauf verteilen und das Fladenbrot zuklappen.