

## Hähnchendöner

11 SmartPoint Punkte p.P, Rezept ist für 2 Per.

### Zutaten:

240 g Hähnchenbrustfilet

1 TL Pflanzenöl

Eine gute Handvoll Kirschtomaten, oder auch mehr nach Geschmack

½ Eisberg oder gemischter, fester Salat

½ Schlangengurke, geviertelt, entkernt und in Stücke geschnitten

1 große rote Zwiebel, halbiert und in Ringe geschnitten

4 EL Krautsalat ohne Sahne

8 EL Saure Sahne

2 TL Miracel Whip, so leicht 4,9% Fett

2 TL Tomatenmark

1 TL Senf

2 TL gehackte Petersilie, frisch oder TK

2 Ecken Fladenbrot, ca. 50 g pro Ecke

Etwas Salz und Pfeffer und wenn gewünscht, Hähnchengewürz für das Filet

### Zubereitung:

Hähnchenfilet in Streifen schneiden, würzen und in dem Pflanzenöl braten.

Tomaten und Salat klein schneiden, Krautsalat abtropfen lassen

Die Saure Sahne mit dem Tomatenmark, Senf, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Zutaten mit dem Dressing vermengen, Fladenbrot habe ich nochmal kurz im Backofen aufbacken, dann aufschneiden und mit der Salat-Hähnchen-Mischung füllen und den Rest des Salates so dazu servieren.

Guten Appetit.

Eure Judith ☺