



# Hier und heute

## **Döner aus dem Backofen**

Köchin Julia Floß testet den Internet-Trend Döner aus dem Ofen und zeigt, wie er ganz einfach gelingt – knusprig, würzig und perfekt für zuhause.

## **Rezept**

### **Döner aus dem Backofen**

von Julia Floß für vier Portionen

## **Zutaten**

- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 EL griechischer Joghurt
- 1 TL Salz
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriander
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Paprikapulver, geräuchert
- 2 TL Oregano, getrocknet
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Zwiebeln:

- 2 rote Zwiebeln
- Salz
- Zucker
- ½ Zitrone
- 1 TL Sumach (Gewürz)
- ¼ Bund glatte Petersilie

Für die Joghurtsoße:

- 150 g griechischer Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Zitrone

Außerdem:

- 2 Tomaten
- ¼ Gurke
- 100 g Feta oder Hirtenkäse
- eingelegte Peperoni
- Fladenbrot für vier Portionen

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und fein reiben. Das Hackfleisch mit der geriebenen Zwiebel, dem Joghurt und sämtlichen Gewürzen gründlich verkneten. Ein Drittel der Masse auf einem Blatt Backpapier verteilen. Mit einem weiteren Blatt abdecken und das Hackfleisch mit einem Nudelholz sehr flach ausrollen, sodass das ganze Backpapier bedeckt ist. Das obere Backpapier abziehen und das untere auf ein Blech legen. Mit dem restlichen Hackfleisch ebenso verfahren.

Die Bleche in den Backofen schieben und circa 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hobeln oder in sehr dünne Ringe schneiden. Die Zwiebelringe mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Sumach würzen und mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, zupfen, fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Für die Joghurtsoße den Joghurt mit fein gehacktem Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.



# Hier und heute

Tomate und Gurke waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Feta zerbröseln. Zum Schluss das Fladenbrot mit Wasser benetzen und aufbacken. Brot mit geröstetem Fleisch, Joghurtsoße, Sumach-Zwiebeln, frischem Gemüse, Fetabröseln und eingelegten Peperoni füllen und sofort servieren.