



Döner mit Jackfruit

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1	Handvoll Mixsalat	600 g	Jackfruit Fruchtfleisch
1	Zwiebel	200 g	Weißkraut
2	Strauchtomaten	300 g	Quark
1	Joghurt	1	Gurke
½ Bund	Dill	etwas	Olivenöl
1	Zitrone	2	Knoblauchzehen
1 TL	Paprikapulver	1 Prise	Kreuzkümmel
1 Prise	Knoblauchpulver	2 TL	Chili Flakes
1	Fladenbrot		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Jackfruit waschen, abtropfen lassen und klein schneiden.
2. Mit Joghurt, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer marinieren. Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Weißkraut schneiden.
3. Aus Quark, Milch, Olivenöl, Spritzer Zitronensaft, fein gehacktem Knoblauch und Dill, sowie S&P die Sauce anrühren.
4. Jackfruit auf einem Blech im Ofen bei 190 Grad Umluft für ca. 10 Minuten grillen. Zwischendurch wenden, sodass alles gleichmäßig braun wird.
5. Fladenbrot am Ende kurz im Ofen aufwärmen und mit allen Zutaten füllen. Döner mit Prise Chili Flakes servieren.