

## Rezept des Hauses: Döner

### *Ungefähre Zutaten:*

- Dönerfleisch (kann auch aus Huhn sein),
- Halloumi-Käse<sup>1</sup>,
- Fladenbrot,
- Öl für ganz heiße Speisen,
- Joghurt-Dressing,
- Tomaten,
- Wasser.

### *Arbeitsmittel (Mindestanforderungen):*

- flache größere Pfanne,
- tiefe kleinere Pfanne,
- Ofen
- Messer, Kochlöffel.

### *Zubereitung:*

- Fladenbrot<sup>2</sup> im Ofen aufbacken,
- Dönerfleisch ohne Öl in flache Pfanne durchbraten,
- Halloumi zerteilen und in der Zwischenzeit,
- Öl in kleinere Pfanne zum Sieden bringen, den Halloumi darin min. goldbraun darin fritieren lassen,
- Tomaten waschen.

Fladenbrot entsprechend der Personenanzahl zerteilen. Das ganze auf ganz große flache Teller servieren. Also Dönerfleisch an einer Randzone, dazu die Tomaten und Joghurt-Dressing. Das Fladenbrot in große Schlüssel dazu stellen.

---

<sup>1</sup> <https://ich-liebe-kaese.de/kaesewissen/kaesesorten/halloumi>, abgerufen am 01.04.2025

<sup>2</sup> [https://m.media-amazon.com/images/I/6147poa2C3L.\\_AC\\_SL1500\\_.jpg](https://m.media-amazon.com/images/I/6147poa2C3L._AC_SL1500_.jpg), abgerufen am 01.04.2025