

Gemüse-Döner

Dieser Döner ist der Burner.
Das frische Gemüse, die selbst gemachte Sauce und
das Fladenbrot machen ihn perfekt.

Zutaten

½ Aubergine
1 Zucchini
½ Peperoni
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
1 Tomate
1 Snackgurke
70g Blaukraut

Sauce

180g Joghurt
2 EL Ajvar
1 Knoblauchzehe,
gehackt
Salz, Pfeffer

1 türkisches Fladenbrot

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1 Aubergine und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden.
- 2 Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Aubergine, Zucchini und Peperoni rundum 2–3 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Gurke und Tomate in dünne Scheiben schneiden. Blaukraut in feine Streifen hobeln oder sehr fein schneiden.
- 3 Für die Sauce alle Zutaten verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Fladenbrot vierteln, aufschneiden und mit Sauce bestreichen. Dann das Blaukraut darauf verteilen, danach Aubergine, Zucchini, Peperoni, Tomate, Gurke und Zwiebel, mit etwas Sauce toppen und zuklappen.

Tipp

Bei späterem Genuss die Sauce erst kurz vorher darübergeben.

