

Dönerrolle

Zutaten: 2 Pers

- 100 g – Reibekäse
- 250 g – Quark 20%-40% Fettgehalt
- 3 Eier Größe M
- Für den Belag:
- 300 g – Kebab-Fleisch (z.B. Hähnchenkebab)
- 130 g – Salatgurke 120 g – Tomate
- 100 g – Eisbergsalat
- 35 g – Zwiebel
- 180 g – Naturjoghurt
- 100 g – Creme fraiche
- 1-2 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Den Ofen auf 180°Celsius vorheizen. Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Die Eier, den Käse und den Quark. Den Teig gründlich verrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben.

den Teig so ebenmäßig wie möglich zu einem Rechteck verstreichen. Auf mittlerer Schiene bei Ober- /Unterhitze für ca. 17-25 Minuten backen, je nach Ofen und gewünschter Bräune.

In einer Schüssel in der Zwischenzeit die Sauce vorbereiten. Dazu einfach den Joghurt und die Creme fraiche vermischen. Frisch gehackten oder gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer und nach Belieben Kräuter oder weitere Gewürze dazugeben und gründlich verrühren. Die Sauce bis die Dönerrolle belegt wird in den Kühlschrank stellen.

In einer heißen Pfanne das Kebabfleisch scharf anbraten, bis es schön duftet und eine goldbraune Farbe hat. Den Teig aus dem Ofen holen und für einige Minuten auskühlen lassen. Anschließend mit der Sauce bestreichen.

Dann das Fleisch auf der Sauce mittig verteilen. Die Ränder dabei etwas aussparen. Den Eisbergsalat in Streifen schneiden, die Gurke und Tomaten kleinschneiden und die Zwiebel in Ringe schneiden. Alles auf dem Fleisch drapieren. Die Dönerrolle nun eng einrollen.