

BACKPAPIER-DÖNER AUS DER HEIßLUFTFRITTEUSE

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

Für das Fleisch

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 EL griechischer Joghurt
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Für die Joghurtsoße

- 200 g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Pfeffer
- ½ TL Salz

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und reibe sie in eine Schüssel. Knete das Hackfleisch, den Joghurt und die Gewürze kräftig mit den Händen unter, bis eine sehr feine Masse entsteht.
2. Teile die Hackfleischmasse in vier Teile. Lege sie jeweils zwischen zwei Bögen Backpapier, drücke sie erst mit den Händen breit und rolle sie dann mit einem Nudelholz platt.
3. Rolle das Hackfleisch mit dem Backpapier auf. Schneide die überstehenden Enden mit einer Schere ab. Lege die Döner-Rollen nebeneinander in den Airfryer und backe sie 20 Minuten bei 180 Grad.
4. Presse für die Soße die Knoblauchzehe in eine Schüssel und verrühre sie mit dem Joghurt, Salz und Pfeffer.
5. Nimm das gebackene Döner-Fleisch aus dem Airfryer. Achte darauf, dass heißes Fett auslaufen kann. Entferne das Backpapier und rupfe das Dönerfleisch klein. Serviere es nach Belieben mit Salat oder im Fladenbrot.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

