

GEMÜSEDÖNER

ZUTATEN für 2 Döner

½ türkisches Fladenbrot
 ¾ Aubergine
 1 Zucchini
 ½ rote Paprikaschote
 1 Tomate
 ½ Salatgurke
 2–3 EL Olivenöl
 Meersalz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 ½ Zwiebel
 80 g Rotkohl (brutto)
 ½ Handvoll Petersilienblättchen
 20 g Kartoffelchips
Für die Dönersauce
 300 g Sojajoghurt Natur
 50 g getrocknete Tomaten in Öl
 (abgetropft)
 1 TL getrockneter Oregano
 1 EL Agavendicksaft (16 g)
 1 EL Weißweinessig
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
 Meersalz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

AH! In meiner Berliner Schulzeit war Döner ein Grundnahrungsmittel, da kann mir keiner was erzählen. Das Brot unbedingt etwas im Ofen oder – noch besser – in einer Brotpresse backen. Wichtig für den Geschmack ist der Rotkohl. Du kannst natürlich auch noch etwas angebratenen Tofu oder Seitan reinhauen.

ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten

Den Backofen oder eine Grillpfanne vorheizen (Backofen: 220 °C Ober-/Unterhitze; 200 °C Umluft) und das **Fladenbrot** darin ca. 5 Minuten anrösten. **Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate** und **Salatgurke** waschen. Aubergine und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden. Das **Öl** in einer Pfanne erhitzen. Aubergine, Zucchini und Paprika rundum 2–3 Minuten anbraten und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. **Zwiebel** schälen und in feine Scheiben schneiden. Gurke und Tomate in dünne Scheiben schneiden. Den **Rotkohl** waschen und in feine Streifen hobeln oder sehr fein schneiden. Die **Petersilienblättchen** waschen und trocken tupfen. Für die Dönersauce alle **Zutaten** in einem Mixer oder mit dem Pürierstab cremig pürieren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Das Brot in zwei Viertel schneiden, quer aufbrechen oder -schneiden und mit Sauce bestreichen. Dann den Rotkohl darauf verteilen, danach Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebel, **Kartoffelchips** und etwas Petersilie, mit etwas Sauce toppen und zuklappen.

