



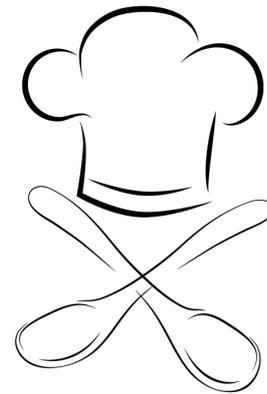
Unsere Rezeptempfehlung: Ofen-Gyros „Spezial“ (4 -6 Pers.)

Zutaten:

700 g Schweinefilet
4 mittelgroße Zwiebeln
1 gehäufter EL Thymian
3 EL Olivenöl
1 EL Gyros Gewürzsalz
125g Sahne
200g Sahne Schmelzkäse
Salz und Pfeffer
150g Feta

Für den Salat:

2 mittelgroße Möhren
1 Bd. Lauchzwiebeln (evtl. weniger, je n. Geschmack)
500 g Weißkrautsalat (ohne Sud)



Zubereitung:

Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Alles mit 3 EL Olivenöl und Gyrosgewürz gut mischen. Zugedeckt mind. 1 Std. ziehen lassen. Möhren schälen und raspeln. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Beides unter den Krautsalat heben.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Gyros portionsweise 3-4 Min. kräftig anbraten. Knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser, Sahne und Schmelzkäse einrühren, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gyros samt Soße in eine gefettete Auflaufform füllen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200° / Umluft 175° / Gas Stufe 3) ca. 30 Min. backen. Feta-Käse zerbröckeln und auf dem Gyros verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere 10 Min. überbacken. Mit Krautsalat anrichten.

Dazu schmeckt Fladenbrot oder Reis.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von:

Gerda Muschelli