

Gyros bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Schweine- oder Putenschnitzel, 2 große Zwiebeln, Gyrosgewürz oder Pfeffer, Salz, Knoblauch, Oregano, Thymian, Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Die Schnitzel in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln über den Gurkenhobel in feine Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Das Fleisch mit den Zwiebelringen vermengen, Olivenöl und Gewürze darübergaben und untermengen. Mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen, dann in einer erhitzten Pfanne braten. Dazu passt Mediterranes Gemüse mit Feta und Reis.