# Würzige Gyrospfanne

**Ausländische Küche » Griechische Küche**

## Zutaten (4 Personen)

» 600g Kartoffel(n)
» 400g Schweineschnitzel
» 1 EL Gyros-Gewürzsalz
» 4 EL Öl
» 2 gelbe Paprika
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 2 Tomate(n)
» Salz & Pfeffer
» 150g Crème fraîche
» Thymian

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 10min kochen. Schnitzel waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Mit Gyros-Gewürzsalz und 2EL Öl mischen. Paprika und Lauchzwiebeln putzen, waschen. Paprika in Würfel, Lauchzwiebeln in grobe Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen und achteln.

2. Kartoffeln abgießen, pellen und in 2EL heißem Öl ca. 5mion goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Gyros im heißen Bratfett ca. 5min braten. Paprika und Lauchzwiebeln ca. 3min und Tomaten ca. 1min mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Kartoffeln zur Gyros-Pfanne geben und erwärmen. Crème fraîche darauf geben, mit Thymian garniert servieren.

Tipp: Knoblauch-Crème fraîche verwenden.

Nährwerte: 450kcal/E31g/F21g/KH32g pro Portion

angelegt am: 10.07.2004 Rezept-Nr: 1155

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke