

Gefülltes Pitabrot mit Gyros

Ausländische Küche » Griechische Küche

Zutaten (1 Person)

- » 150g Schweineschnitzel
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 EL Öl
- » 1/2 TL Oregano
- » 1/4 TL Thymian
- » 1/2 TL Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1 TL Zitronensaft
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Blätter Eisbergsalat
- » 1/4 rote Paprika
- » 1 Tomate(n)
- » 1/2 Gurke(n)
- » 150g Joghurt (natur)
- » 2 Stiele Petersilie
- » 2 Pitabrot(e)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Fleisch in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, durchpressen. Zwiebel schälen, hacken. Öl, die Hälfte des Knoblauchs, Zwiebeln, Oregano, Thymian, Paprika, Zitronensaft und Pfeffer verrühren.

2. Fleisch mit der Marinade vermischen und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Salat und Paprika putzen, waschen, in Streifen schneiden. Tomate und Gurke putzen, waschen, in Scheiben schneiden.

3. Restlichen Knoblauch und Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, hacken und unter die Soße mischen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen.

4. Fleisch in der Pfanne ca. 8min unter Wenden braten. Salzen. Pitabrote im Toaster 2min rösten, eine Tasche einschneiden. Mit Salat, Gyros, Paprika, Gurke füllen. Soße darüber verteilen.

Nährwerte: 746kcal/E41g/F54g/KH66g pro Portion

angelegt am: 11.06.2006

Rezept-Nr: 2048

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