# Gyros-Burger mit Tomaten und Salat

**Ausländische Küche » Türkische Küche**

## Zutaten (4 Personen)

» 1/2 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 2 Tomate(n)
» 1/2 Kopf Eisbergsalat
» 500g Putenbrust/-brüste
» 1/2 TL Paprika-Pulver (scharf)
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Olivenöl
» 1 TL Oregano
» 1 Zitrone(n)
» 4 Sesambrötchen
» 100g Saure Sahne

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
11-15€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe teilen. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Tomaten waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Salat putzen, waschen und trockenschleudern.

2. Putenbrust abbrausen, trockentupfen, in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten goldbraun braten. Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Oregano, Zitronensaft und -schale dazugeben und noch einige Minuten anbraten.

3. Brötchen halbieren und die unteren Hälften mit saurer Sahne bestreichen. Salatblätter darauf legen. Gyros darauf geben und mit den oberen Brötchenhälften bedecken.


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