MEIN GENUSS



Gyros Pita



It’s a match!

Must-have! Jeder Fan der griechischen Küche benötigt das Gyros Gewürz in seinem Gewürz-Regal!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Das Fleisch waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit dem **Gyros Gewürz** und 2-3 EL Pflanzenöl vermengen. Je nach gewünschter Intensität kann noch mehr Gyrosgewürz verwendet werden. Das Fleisch zugedeckt in der Marinade für **mindestens 30 Minuten** in den Kühlschrank stellen.
2. Nun die Haut der Zwiebeln, der Schalotte und der Knoblauchzehen abziehen. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben oder sehr fein hacken. Zwiebeln und Schalotte in grobe Stücke schneiden. Alles zum Fleisch hinzugeben, vermengen und für **weitere 30 Minuten** ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Tomate waschen, Stielansatz entfernen und Tomate, Zwiebel und Gurke in dünne Scheiben schneiden.
4. Anschließend eine ausreichend große Pfanne erhitzen und die Gyrosmischung unter ständigem Rühren scharf darin anbraten. Sobald das Gyros fertig ist, die Pfanne von der Platte nehmen.
5. Die Pita Brote in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten rösten und aufschneiden.
6. Die Brote mit Salat, Gyrosfleisch, Tzatziki, Tomate, Zwiebel und Fetakäse füllen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Zutaten

Für das Gyros:

600 g Schweinegeschnetzeltes (Alternativ: Pute)
2 Zwiebeln
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
3 EL Gyros Gewürz
Salz
Pfeffer
Pflanzenöl

Für die Füllung:

4 Pitataschen
1 Tomate
1 Zwiebel
Salatmischung
Tzatziki
Gurke
Petersilie
Feta (optional)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.05.2027.