

Vogel's Rezeptbox

Putengyros



Zubereitung

Alle Zutaten für das Gyros-Gewürz in einen größeren Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und alles gründlich durchmischen.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit 2 TL Öl, Zwiebel-Ringen und gehacktem Knoblauch in den Gefrierbeutel mit dem Gewürz geben. Alles mischen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Danach in einer großen Pfanne 3 TL Öl erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Zuletzt mit Salz abschmecken.

Mit Krautsalat und Tzatziki in einem selbst gebackenen Pita-Brot servieren.

Zutaten für 4 Personen

400 g Putenschnitzel

5 TL Rapskernöl

1 Stück Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

Salz

2 TL Oregano für das Gyrosgewürz

1 TL Thymian für das Gyrosgewürz

1 TL Basilikum für das Gyrosgewürz

½ TL Paprikapulver, edelsüß, für das Gyrosgewürz

½ TL Rosmarin für das Gyrosgewürz

¼ TL Kreuzkümmel für das Gyrosgewürz

¼ TL Koriander, gemahlen, für das Gyrosgewürz

1 Prise Cayennepfeffer für das Gyrosgewürz