



PFANNEN GYROS



ZUTATEN:

1,5 kg Schweinenacken
1 rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 EL schwarze Oliven
50 g Feta
2 EL Gyros Rub
5 EL Olivenöl
nach
Bedarf Tsatsiki

ZUBEREITUNG:

Den Schweinenacken schneidest Du in kleine mundgerechte Stücke. Diese würzt Du dann mit etwa 3 EL Olivenöl und dem Gyrosgewürz. In diesem Gericht haben wir den Gyros Rub der Sizzle Brothers genommen und fanden ihn wirklich für griechische Gewürze sehr stimmig und lecker.

Diese Streifen brätst Du nun in der Pfanne mit dem restlichen Öl an und gibst dann die in Streifen geschnittene rote Zwiebel und den gepressten und die in Scheiben geschnittenen Knoblauch dazu. Nach 5 Minuten gibst Du die geviertelten Oliven dazu, lässt diese noch warm werden und bröselst danach noch den Feta darüber.

Mit dem richtigen Tsatsiki ist das ein wunderbares Gyros, welches grandios schmeckt und schnell zu machen ist.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

