



GYROS FLADEN



ZUTATEN:

500 g Kachelfleisch
1 EL Gyros-Gewürz
4 arab. Fladenbrot
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
etwas Limettensaft
80 g Gurke
200 g griech. Joghurt
etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Das Kachelfleisch zunächst in kleine, dünne Stücke schneiden und mit Gyros-Gewürz sowie etwas Öl gründlich vermischen. Das Fleisch anschließend etwas ziehen lassen.

Für das Tzatziki den griechischen Joghurt mit den gepressten Knoblauchzehen vermischen. Die Gurke grob raspeln, in ein Küchentuch geben und kräftig ausdrücken, damit das Tzatziki später nicht zu wässrig wird. Die Gurke unter den Joghurt mischen und alles mit etwas Limettensaft abschmecken.

Die rote Zwiebel schälen und in dünne Halbringe schneiden. Jetzt das marinierte Kachelfleisch auf der heißen Plancha kräftig anbraten, bis es schöne Röstaromen bekommen hat und durchgegart ist. Anschließend etwas Gyros auf ein arabisches Fladenbrot geben, Zwiebelringe und Tzatziki darauf verteilen und noch einen kleinen Spritzer Limettensaft darübergeben.

Das Fladenbrot eng zusammenrollen und direkt genießen.

