Gyros mit Tsatsiki

Für das volle Aroma muss das Gyros mit Tsatsiki über Nacht richtig durchziehen. Dann gelingt die griechische Spezialität mit diesem Rezept ganz sicher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,7 h



Zutaten

600 g	Schweinesteaks
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Paprikapulver
0.5 TL	Thymian
0.5 Stk.	Knoblauchzehe

Für das Tsatsiki

1 Stk.	Gurke
4 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Schafskäse
250 g	Joghurt
2 EL	Oregano
5 Blätter	Basilikum
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den griechischen Klassiker **Gyros mit Tsatsiki** die Zwiebel schälen und in dünne

Scheiben schneiden. Schweinesteak in Streifen schneiden und mit den Zwiebeln mischen. Knoblauch pressen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian abschmecken. Alles gut vermengen und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Am nächsten Tag das Gyros in einer Pfanne (ohne Fett) rundherum scharf anbraten. Für das Tsatsiki die Basilikumblätter waschen und fein hacken.

3. Knoblauch pressen, Schafkäse in kleine Würfel schneiden. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Basilikum, Knoblauch, Schafkäse, Gurken gut mit Joghurt vermengen und mit Oregano würzen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Zu Gyros mit Tsatsiki schmeckt knuspriges Fladenbrot oder Pommes frites.