

# Gyros-Nudelsalat

Der Gyros-Nudelsalat schmeckt als Hauptspeise, aber auch als Beilage. Ein Rezept, das gerne zum Grillen serviert wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

300 g	Farfalle
500 g	Gyros (frisch oder TK, fertig mariniert)
300 g	Cherrytomaten
1 Stk.	Salatgurke
1 Stk.	Paprika rot
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	Knoblauchzehen gepresst
300 g	Griechischer Joghurt
200 g	Doppelrahmfrischkäse
50 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
50 ml	Milch
1 TL	Gyrosgewürzmischung
1 TL	Paprika edelsüss
1 TL	Oregano
Nach Belieben	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den **Gyros-Nudelsalat** zuerst die Nudeln nach Packungsanleitung garen, abgießen und unter gelegentlichem Wenden auskühlen lassen.

2. Danach etwas Fett in eine Pfanne geben und das Gyros unter mehrmaligem Wenden durchbraten. Anschließend ebenfalls auskühlen lassen.
3. Derweil die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und pressen. Danach die Paprika waschen, entkernen, in Stücke schneiden und die Cherrytomaten sowie die Salatgurke waschen und vierteln.
4. Nun den griechischen Joghurt zusammen mit dem Frischkäse, dem Schlagobers und der Milch in einer großen Schüssel verrühren und mit dem Gyrosgewürz, dem Paprikapulver, dem Oregano und nach Belieben Salz und Pfeffer würzen beziehungsweise abschmecken.
5. Jetzt die Nudeln hinzufügen und vorsichtig unterheben. Dabei eventuell ein paar Nudeln für die Dekoration zurückhalten).
6. Letztendlich die Zwiebeln, den Knoblauch, die Paprika, die Salatgurke, die Cherrytomaten und das Gyros ebenfalls vorsichtig unterheben. Auch hier eventuell für Dekorationszwecke etwas zurückhalten. Den Gyros-Nudelsalat bis zum Verzehr kühl lagern und gegebenenfalls noch mal abschmecken.

## **Tipp**

Wer möchte, der kann dem Gyros-Nudelsalat noch etwas Schafskäse hinzufügen.