Gyros-Salat

Der Gyros-Salat kombiniert knackiges Gemüse und gewürztes Schweinefleisch zu einem mediterranen Genuss. Dieses schnelle Rezept eignet sich perfekt als leichtes Mittagessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

für das Gyros

500 g	Minutensteaks vom Schwein
1 EL	Gyrosgewürz
2 EL	Olivenöl extra vergine

für den Salat

2 Stk.	Rote Zwiebeln
200 g	Feta
3 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Salatgurke
4 EL	Balsamico Bianco
2 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Wasser
1 TL	Zucker
1 Handvoll	frische Petersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den griechischen **Gyros-Salat** die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit weißem Balsamicoessig, Olivenöl extra vergine, Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer in einer

großen Salatschüssel vermengen und kurz ziehen lassen.

2. Die Salatgurke waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Die Tomaten in Spalten schneiden. Petersilie waschen, grob hacken und zusammen mit Gurken und Tomaten zu den marinierten Zwiebeln geben. Den Fetakäse würfeln und vorsichtig unter den Salat heben.

3. Die Schweinefleisch Minutensteaks in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und mit Gyrosgewürz vermengen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch bei hoher Hitze etwa **5 Minuten scharf anbraten**, bis es schön gebräunt ist. Den Salat auf Teller verteilen und das heiße Gyrosfleisch darübergeben. Mit Tzaziki servieren, die Zubereitung für Tzatziki findest du **hier**.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp