

Kräuterseitlinge-Gyros-Wraps

Das Rezept für Kräuterseitlinge-Gyros-Wraps ist schnell und einfach. Das würzige und gesunde Fingerfood sollte man unbedingt einmal probieren.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
3 EL	Olivenöl
1 EL	Gyrosgewürzmischung
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Soft Wraps
1 Stk.	Eisbergsalat
150 g	Feta
150 g	Griechischer Joghurt
2 Stk.	
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Prise	Salz & Pfeffer
500 g	Cocktailtomaten

Zubereitung

1. Um die **Kräuterseitlinge-Gyros-Wraps** zuzubereiten, schneide die Fungi Pads in dünne Streifen und mische für das Gewürzöl, Olivenöl mit Gyrosgewürz und einer gehackten Knoblauchzehe. Verteile die Pad-Streifen auf Backpapier und gieße das Gewürzöl darüber und backe sie für 15-18 Minuten bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Backofen. Alternativ mit der Gewürzmischung in deiner Bratpfanne braten.
2. Wasche die Salatblätter und schneide Tomaten und Paprika in kleine Stücke, zerhacke die

Zwiebel fein und schneide den Feta in Würfel. Mische für das Tsatsiki Joghurt mit einer fein gehackten Knoblauchzehe und schmecke es mit Salz und Pfeffer ab.

3. Wärme gegen Ende der Garzeit die Soft Wraps im Backrohr auf und fülle sie mit allen Zutaten. Schlage die untere Seite des Wraps ein, wickle ihn zusammen und serviere ihn sofort.

Tipp