

Gyros

mit Fladenbrot und Tzatziki



PRIMABENE
Premium Gewürze



 30 Minuten Vorbereitung
 2 Portionen

Gyros

mit Fladenbrot und Tzatziki

1. Fleisch vorbereiten

Fleisch in feine Streifen schneiden mit Öl, Gewürzen (Gyrosgewürz), Zitronensaft und Zwiebeln mischen. Mind. 30 Min. abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Tzatziki zubereiten

Gurke raspeln, salzen, 5–10 Min. ziehen lassen, dann ausdrücken. Joghurt mit **Primabene® Tzatziki Dip Blend Bio** verrühren, Gurke unterheben, evtl. mit Öl/Zitronensaft abschmecken. Kalt stellen.

3. Fleisch braten

Pfanne stark erhitzen. Fleisch samt Zwiebeln scharf anbraten, bis es goldbraun ist.

4. Servieren

Fladenbrot mit Tzatziki bestreichen, Gyros und frische Zutaten (Zwiebeln, Tomaten, Salat etc.) darauflegen.

Optional mit Feta oder Oliven verfeinern

ZUTATEN

Gyros:

300 g

Schweinefleisch oder
Hähnchenbrust in feine
Streifen geschnitten

1

Knoblauchzehe

je ½ TL

Oregano, Thymian,
Paprikapulver

Prise

Salz und Pfeffer

½ TL

Olivenöl

Tzatziki:

1/4

Salatgurke

125 g

griechischer Joghurt

1 TL

Tzatziki Dip Blend Bio

½ EL

Olivenöl

2

Pitas



SCAN
ME!

und entdecke
weitere
Rezepte