

Gyros Pita Taschen

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Pita

4 Weizen-Brot-Taschen

2 Putenschnitzel

1 Paprika, rot

1 Paprika, gelb

1 Zwiebel, rot

Etwas Gyros-Gewürz

Etwas Salz & Pfeffer

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Tsatsiki

250 g Speisequark

2 Esslöffel Creme Fraiche

1 Gurke, gehobelt

1 Knoblauchzehe, klein

Etwas Salz& Pfeffer

Tsatsiki

1. Quark und Creme Fraiche vermengen.

Gehobelte Gurke hinzugeben, Knoblauchzehe dazu pressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gyros

1.

Putenschnitzel in Streifen schneiden und in Olivenöl, Salz, Pfeffer und Gyrosgewürz marinieren. Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden und zum Fleisch geben. Paprikas in Streifen schneiden.
Das Fleisch in einer Pfanne braten und Paprika-Streifen dazugeben. So lange braten, bis das Fleisch durch ist und die Paprika noch knackig ist.
Pita-Brote nach Packungsanweisung vorbereiten. Die Taschen mit dem Gyros und Tsatsiki befüllen.