

Rezept

Shrimps-Gyros

Ein Rezept von Shrimps-Gyros, am 17.04.2024

Zutaten

300 g Shrimps	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	getrockneter Oregano
Salz	Pfeffer
1 kleine Bio-Gurke (ca. 150 g)	150 g griechischer Joghurt
2 EL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Shrimps in einem Sieb kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Hälfte mit 2 EL Olivenöl und 1 TL Oregano verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Shrimps untermischen.
2. Die Gurke waschen und auf der Gemüsereibe grob raspeln. Salzen und 3-4 Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und leicht ausdrücken.
3. Gurkenraspel mit Joghurt, 1 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft und dem restlichen Knoblauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Shrimps darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 4-5 Min. braten. Mit 1 EL Zitronensaft beträufeln, mit dem Tsatsiki servieren.