

## Rezept

# Fladenbrot mit Gyros

Ein Rezept von Fladenbrot mit Gyros, am 03.05.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Putenschnitzel	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>4 EL</b> Olivenöl	je 1 EL frisch gehackter Thymian und Oregano (ersatzweise je 1 TL getrocknete Kräuter)
<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver	<b>2 EL</b> Sesamsamen
<b>400 g</b> griechischer Sahnejoghurt	<b>8</b> Blätter Eichblattsalat
<b>1</b> Fladenbrot (ca. 500 g)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 835 kcal

## Zubereitung

1. Die Schnitzel trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit dem Öl, Thymian, Oregano und Paprikapulver vermischen. Die Schnitzel damit bestreichen.

---

2. Backofen-Grill oder Backofen auf 250° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Alufolie auf den Rost legen, Schnitzel darauflegen und unterm Grill oder im Backofen (2. Schiene von oben) von jeder Seite 4-5 Min. braten, zwischendurch wenden. Fleisch kurz ruhen lassen, dann in Scheibchen schneiden.

---

3. Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mit Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren. Salat putzen, waschen und trocknen. Fladenbrot in 4 Stücke schneiden und diese waagrecht aufschneiden, sodass sie am hinteren Rand zusammenhalten. Brote innen mit Joghurt einstreichen, mit Salat und Gyros füllen. Übrigen Joghurt darauf verteilen. Brote leicht zusammendrücken.