

Rezept

Gyros-Pita mit Zaziki

Ein Rezept von Gyros-Pita mit Zaziki, am 04.05.2024

Zutaten

Für das Zaziki

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1 Mini-Gurke | Salz |
| 150 g griechischer Joghurt | 1 Knoblauchzehe |
| Pfeffer | |

Für das Gyros

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 große grüne Paprika (ersatzweise 2 kleine grüne türkische Paprika) | 1 kleine Gemüsezwiebel |
| Salz | 2 EL Olivenöl |
| 150 g TK-Pfannengyros | Pfeffer |
| | 1 Pitataschen (Fertigprodukt) |

Außerdem

- ½ Bund** Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal, 42 g F, 48 g EW, 70 g KH

Zubereitung

1. Gurke putzen, waschen und auf einer Rohkostreibe grob raspeln. Leicht salzen und 5-10 Min. Wasser ziehen lassen, dann gründlich ausdrücken. Mit dem Joghurt verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen, das Zaziki dann mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Paprika vierteln, Kerne und Trennwände entfernen, die Viertel waschen und quer in ca. 4 mm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen und längs halbieren, die Hälften dann in dünne Spalten schneiden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Paprika darin bei großer Hitze 2-3 Min. unter Rühren anbraten, dann bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. weiterbraten, leicht salzen und pfeffern, herausnehmen.
3. Das TK-Pfannengyros ins heiße Bratfett geben und nach Packungsanweisung 8-10 Min. garen. In den letzten 1-2 Min. die Paprika-Zwiebel-Mischung dazugeben und untermischen.
4. Inzwischen die Pita-Tasche leicht anfeuchten und im Toaster oder in einer zweiten Pfanne nach Packungsanweisung aufbacken. Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und grob zerschneiden. Die Hälfte davon unter das Zaziki, die andere Hälfte unter das Gyros mischen. Die Gyros-Gemüse-Mischung in die Pita-Tasche füllen und die Hälfte des Zaziki daraufgeben. Übriges Zaziki extra dazu servieren.