

Rezept

## Ofen-Gyros

Ein Rezept von Ofen-Gyros, am 08.05.2024

### Zutaten

<b>500 g</b> Schweinenackensteaks	<b>ca. 3 TL</b> Gyrosgewürz
<b>3 EL</b> Öl	<b>1</b> Gemüsezwiebel (ca. 250 g)
<b>500 g</b> Paprika	<b>100 ml</b> heiße Fleischbrühe
<b>200 g</b> Feta-Schafskäse	<b>200 g</b> Crème fraîche
<b>1 Bund</b> Petersilie	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal, 36 g F, 8 g KH

### Zubereitung

1. Ofen mitsamt tiefem Blech (Mitte) auf 220° vorheizen. Fleisch trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit 2-3 TL Gyrosgewürz und Öl mischen. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden, untermischen. Paprika waschen, halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften in breite Streifen schneiden. Gyros auf dem Blech ca. 10 Min. anbraten, dabei einmal wenden. Paprika zufügen und ca. 5 Min. mitbraten. Brühe angießen. Alles ca. 5 Min. garen. Feta zerbröckeln, mit Crème fraîche und 1 TL Gyrosgewürz verrühren. Grill zuschalten. Fetacreme auf das Gyros klecksen, ca. 5 Min. gratinieren. Petersilie waschen, hacken und auf das Gyros streuen.