Rezept

Paleo Minuten-Gyros mit Krautsalat

Ein Rezept von Paleo Minuten-Gyros mit Krautsalat, am 25.05.2025

Zutaten

300 g	Minutensteak (vom Schwein)
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
3 EL	Olivenöl
2 ½ EL	Aceto balsamico bianco
1 - 2 EL	gehackter Dill (nach Belieben)
	Pfeffer
100 g	Salatgurke
1 ½	Knoblauchzehen
2 TL	getrockneter Oregano
250 g	Spitzkohl oder Jaromakohl
1 EL	Limettensaft
	Salz
1	Tomate

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 23 g F, 36 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Minutensteaks quer in schmale Streifen schneiden. Knoblauch schälen und 1 Zehe dazupressen. Kreuzkümmel, Oregano und ½ EL Öl dazugeben und alles kräftig vermengen.

2. Kohl waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Übrigen Knoblauch dazupressen. 2 EL Essig, Limettensaft, 1 EL Öl und nach Belieben den Dill dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen kurz durchkneten.

3. Tomate waschen und klein würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Gurke waschen und ebenfalls klein würfeln. Beides mit dem restlichen Essig und ½ EL Öl mischen, salzen und pfeffern.

4. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin in 3 - 4 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Krautsalat auf zwei Teller verteilen, den Tomaten-Gurken-Mix daneben anrichten. Fleisch über den Salat streuen und das Gyros servieren.