

Rezept

# Shrimps-Gyros

Ein Rezept von Shrimps-Gyros, am 22.06.2024

## Zutaten

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