



Gyros - 4 Personen, 35 Minuten

1

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in einer Schüssel bereitstellen. Schweinefilet von Sehnen befreit in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

2

Jeweils etwa einen guten Esslöffel frisch gezupften Majoran, Thymian und Oregano fein schneiden.

3

Fleisch in der Pfanne ohne Fett bei hoher Hitze beidseitig anbraten. Pfanne von der Hitzequelle wegschieben, Zwiebeln und Knoblauch zugeben, mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl zugeben. Etwas Zitronenschale in die Pfanne reiben, Kräuter zugeben und die Gyros Pfanne bei mäßiger Resthitze stehen und durchziehen lassen.

Dazu gibt es natürlich Tzatziki!!!

ZUTATEN

- 14 Stück Frühlingszwiebeln
- 400 g Schweinefilet
- 1 EL Majoran
- 1 EL Thymian
- 1 EL Oregano
- Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver
- Zitronenschale
- Salz
- Pfeffer



REZEPT - GULASCHSUPPE