

GYROS-GESCHNETZELTES

Zutaten (2 Portionen)

- 2 EL Gyros
- 5 EL Öl
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 300g Schweineschnitzel
- 2 Stk. Zwiebeln

Die saftigen Schweineschnitzel in feine Streifen schneiden. Dann die frische Zwiebel schälen, halbieren und in Spalten schneiden.

Nun das Schweinefleisch in einer Schüssel mit 4 EL Öl und Gyros-Gewürz gründlich vermischen. Anschliessend das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten für ca. 5 Minuten anbraten.

Danach mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Dann die Zwiebeln im Bratsud für ca. 5 Minuten anbraten, bevor das Fleisch dazugeben und mit den Zwiebeln verrührt werden kann. Das Gyros-Geschnetzelte umgehend noch heiss servieren und nach Belieben servieren.

