



Gyros

Zutaten

Für 4 Portionen

600 g	Schweinenacken
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
150 ml	Natives Olivenöl Extra (Pure Leidenschaft)
1 TL	Salz
2 TL	Senf
1 TL	Pfeffer
1 TL	Paprikapulver
2 TL	Würzöl Zitrone (Pure Leidenschaft)
1 Prise	Thymian

Zubereitung

Dauer: 30 Minuten

- 1** das Fleisch mit kaltem Wasser abwaschen und mit einer Küchenrolle trocken tupfen
- 2** das Fleisch in dünne Streifen schneiden
- 3** Zwiebel und Knoblauch schälen beides fein hacken

- 4** die Gewürze und die unterschiedlichen Würzöle vermischen und zusammen mit den Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben

- 5** die Marinade wird in eine Gefriertüte gegeben und das Fleisch mit hinein gelegt gut durchgeknetet und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt

- 6** am nächsten Tag 3-4 EL Natives Olivenöl Extra in eine Pfanne geben und das Gyros mit der Marinade sanft anbraten und heiß servieren

- 7** Beilagenempfehlung: Tzatsiki, Pita, Oreganokartoffelchips, Pommes