



Gyros mit Dillsauce

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Rezept für: 3 Personen

Bewertung: ★★★★★

Zutaten:

1 Kg Putenfilet
2 Stk. Zwiebel
3 Stk. Tomaten
grüner Salat

für die Marinade

250 gr griechischen Joghurt
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
2 TL Paprikapulver
2 TL Currypulver
1 TL Kümmel gemahlen
2 TL Oregano
1 TL Thymian

Für die Dillsauce

250 gr griechischen Joghurt
2 TL Paprikapulver
2 TL Currypulver
1 TL Knoblauchpulver
2 EL Dill
2 EL Petersilie
1 kleine Schale Schlagobers(Sahne)
1 kleine Schale Ceme Fraiche
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Das Putenfilet in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
Die Gewürze der Marinade mit dem Joghurt vermengen und über das geschnittene Fleisch geben und gut durchrühren.
Mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nun zur Sauce:

Alle Zutaten in eine ausreichend große Schüssel geben und gut verrühren.
Mit Frischhaltefolie abdecken und auch ab in den Kühlschrank.

Vor der Zubereitung des Putenfleisches kann schon mal ein längliches Teller bereitgestellt werden und darauf die Tomaten, Zwiebel und Salat angerichtet werden.
Zwiebel schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden.
Die Tomaten in Scheiben schneiden.
Den Salat etwas kleinzupfen und ebenfalls am Teller anrichten.

Fleisch Zubereitung:

Eine ausreichend große Pfanne auf den Herd stellen und mit Bratenöl befüllen.
Sobald das Öl erhitzt ist kommen die Fleischstücke mit der anhaftenden Marinade in die Pfanne und jetzt die Fleischstücke schön knusprig Braten.
Den Bratensaft in der Pfanne später zum Anrichten am Teller verwenden.
Sobald das Fleisch fertig, am vorbereiteten Teller zu den Zwiebeln, Tomaten und Salat geben.

Anrichten:

Die Zwiebelstreifen, Tomaten und Salat mit Olivenöl und Balsamico Essig übergießen.
Das Fleisch mit dem Bratensaft beträufeln und alles mit etwas italienischen Kräutern bestreuen.

Nun nur noch unsere Dillsauce dazustellen und genießen.

Gutes Gelingen und Mahlzeit!