



Griechisches Gyros vom Blech mit Knoblauchdip



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 4569 kJ, 1092 kcal, 98 g Kohlenhydrate, 51 g Eiweiß, 62 g Fett, 74 mg Cholesterin, 16 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Hast du mal wieder Lust auf ein griechisches Rezept? Wir haben für dich den griechischen Klassiker Gyros auf dem Blech zubereitet. Dafür schneidest du Möhren, Zwiebeln und Weißkohl in feine Streifen, würzt diese und gibst sie mit dem Gyros in den Ofen. Ein leckerer Knoblauchdip mit Gurke darf natürlich nicht fehlen! Wenn das Gyros aus dem Ofen kommt, gibst du noch etwas Mozzarella dazu, servierst es mit Rösti-Ecken und schon bist du fertig. Super schnell und einfach gemacht! Leg direkt los:

Step 1:

Zuerst kannst du Möhren und Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Dann von dem Weißkohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden.

Step 2:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Im nächsten Schritt kannst du auf einem Backblech Möhren, Kohl sowie Zwiebeln zusammen mit 2 EL Olivenöl und dem Gyros mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen für ca. 20 Minuten backen.

Step 3:

In dieser Zeit kannst du den Mozzarella klein zupfen. Jetzt verrührst du Joghurt, Sahne und Olivenöl. Dann pöselst du den Knoblauch und reibst die Gurke. Nun drückst du den Saft aus der geriebenen Gurke aus. Den Knoblauch in die Joghurt-Sahne Mischung pressen und alles zusammen mit der Gurke vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 4:

Im letzten Schritt das Blech aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 °C reduzieren. Jetzt streust du die Hälfte des Mozzarellas über das Gyros. Dann verteilst du die gefrorenen Rösti-Ecken darauf. Als nächstes gießt du die Tsatsikisoße über die Rösti-Ecken. Zum Schluss den restlichen Käse darüber streuen und im Ofen für weitere 30 Minuten backen. Danach sofort genießen!

Zutaten

Zutaten:

3	Möhren
2	Zwiebeln
1/2	Weißkohl
4 EL	Olivenöl
500 g	Gyros-Pfanne, TK
250 g	Mozzarella
500 g	Joghurt
100 ml	Schlagsahne
1/2	Gurke
2	Knoblauchzehen
1 Pck.	Backofen-Rösti-Ecken, TK
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Sonstiges:

1 Blech oder Auflaufform