

Kochen mit Klaus

Gyros-Dürüm mit Kräuter-Joghurtsauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Gyros (Schwein), 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 1 Paprika rot, Salz
- Pfeffer, Petersilie, Oregano, Thymian, Majoran, Rosmarin, 2 Tomaten
- 1 EL Paprikapulver, 2 TL Kreuzkümmel, Olivenöl, 4 Dürüm-Wraps,
- ½ Eisbergsalat, 1 Möhre, 150 g Joghurt, ½ B. Schmand, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Knobi fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knobi, 6 EL Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Thymian, Majoran u. Rosmarin vermischen, über Nacht gekühlt marinieren lassen.



2. Paprika in schmale Streifen, Tomaten in Scheiben u. Salat in breite Streifen schneiden. Möhre grob reiben. Joghurt, Schmand mit 1 EL Olivenöl, Oregano, Petersilie, Schnittlauch, Salz u. Pfeffer verrühren.



3. Gyros in Olivenöl kräftig anbraten. Paprika mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Dürüm-Wraps nach Angabe im Ofen erwärmen.



4. Je Dürüm-Wrap mit ¼ Salat, Karotten, Gyros, u. Tomaten belegen. Nach Belieben mit Joghurtsauce beträufeln. Eine Seite des Fladens umklappen, dann um 90° versetzt erst eine, dann die gegenüberliegende Seite umfalten.

Tipp des Chaoten: Es kann auch Tsatsiki verwendet werden!

