

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



24 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Schnitzelfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen

Marinade

- 80 ml Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Thymian
- 2 TL Majoran
- 1 TL Oregano
- 1 TL Salz
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Prise Koriander
- 1 Prise Kreuzkümmel



Zubereitung:

1. Schneide das Fleisch in mundgerechte Stücke.
2. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide sie in dünne Scheiben. Gib sie mit Olivenöl, Oregano, Thymian, Majoran und Zitronensaft in eine Schüssel. Streue die Gewürze darüber und vermische alles gut.
3. Gib das Fleisch dazu und wende es in der Marinade. Verschließe die Schüssel und lasse das Fleisch im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden, besser aber über Nacht, ziehen.
4. Erhitze eine Pfanne und brate das Gyros samt Marinade rundherum knusprig. Dabei brauchst du in einer beschichteten Pfanne nur wenig bis gar kein Öl.

Nährwerte pro Portion: 387 kcal | KH 6 g | E 23,5 g | F 26,3 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

