



Pfannen-Gyros Mykonos mit Tzatziki

Zutaten

- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gyros
- 100 ml Wasser
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 350 g Schnitzfleisch
- 500 g Baguette
- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 250 g Speisequark, Magerstufe
- 150 g saure Sahne
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 0,5 TL MAGGI Fondor (Dose)
- 100 g Salatgurken
- 0,5 Bund Dill

Zubereitung

1. MAGGI Food Travel Fix für Gyros mit Wasser und THOMY Reines Sonnenblumenöl verrühren.
2. Schnitzfleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zugeben und ca. 30 Min. marinieren. Anschließend in einer großen heißen Pfanne braun braten.
3. Baguette in 4 Stücke schneiden, aufschneiden aber nicht durchschneiden, auseinanderklappen und etwas aushöhlen.
4. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden.
5. Für das Tzatziki: Speisequark mit Sahne und Olivenöl verrühren. Knoblauchzehen schälen, durchpressen und unterrühren. Mit Fondor würzen und abschmecken. Salatgurke putzen, waschen, schälen und fein raspeln. Dill waschen, klein schneiden und mit der Gurke unter den Quark heben. Das Brot mit dem gebratenen Gyros und Paprika füllen. Reichen Sie dazu Tzatziki.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	82 g
Energie	687 kcal
Fett	20 g
Protein	43 g

🕒 27 Minuten

⊕ 4 Portionen