



## Gyros-Pita mit Tzatziki

### Zutaten

- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gyros
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Wasser
- 350 g Geschnetzeltes
- 300 g Weißkohl
- 20 ml Zitronen- oder Limettensaft
- 300 g Rotkohl, frisch
- 200 g Möhren
- 1 TL Salz
- 250 g Tomate(n)
- 2 TL Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 25 ml Milch, 1,5% Fett
- 75 g THOMY Salat Mayonnaise
- 1 EL Weißweinessig
- 4 Pitabrote
- 250 g Tzatziki
- 120 g Peperoni, eingelegt

### Zubereitung

1. MAGGI Food Travel Fix für Gyros mit THOMY Reines Sonnenblumenöl und Wasser verrühren, Geschnetzeltes zugeben und ca. 30 Min. marinieren.
2. In der Zwischenzeit Weißkohl und Rotkohl waschen, äußere Blätter entfernen und fein hobeln. Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Zucker zum Kohl geben und gut durchkneten. Möhren putzen, waschen, schälen und raspeln. Mit dem Weißkohl vermengen. Tomaten waschen, in Würfel schneiden und zur Seite stellen.
3. Milch, THOMY Salat Mayonnaise sowie Weißweinessig zu einem Salatdressing verrühren und zum Kohl und zu den Karotten geben. Gut vermischen und einige Minuten ziehen lassen.
4. In einer Pfanne das marinierte Geschnetzelte ca. 4-6 Min. anbraten.
5. Pitabrote toasten und aufschneiden. Mit Krautsalat, Tomaten, Fleisch, Peperoni und Tzatziki füllen und servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	53 g
Energie	533 kcal
Fett	19 g
Protein	35 g

🕒 39 Minuten

⊕ 4 Portionen