

## Gyros-Geschnetzeltes in Schmand-Soße mit Reis

### Für 4 Portionen:

|                      |                                    |                   |
|----------------------|------------------------------------|-------------------|
| 300 g Reis           | 500 g Geschnetzeltes               | 2 Becher Schmand  |
| 1 TL Salz            | $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer | 1 TL Zitronensaft |
| 1/2 Frühlingszwiebel |                                    |                   |

Den Reis nach Packungsanweisung kochen.

Das Fleisch in einer vorgeheizten Pfanne mit 1 EL Öl scharf anbraten.

Wenn es rundum braun ist, die Hitze reduzieren, den Schmand und 150 ml Wasser hinzufügen.

So lange köcheln, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Das Geschnetzelte auf dem Reis anrichten, mit der Frühlingszwiebel garnieren und servieren.

Christoph am 27. Dezember 2023