

# Pfannen-Gyros mit Tzatziki und Fladenbrot

**Für vier Personen**

**Für das Gyros:**

600 g Schweine-Fleisch (Oberschale)	1/2 Tl Kreuzkümmel	1/2 Tl Kurkuma
1/2 Tl Ingwer	Chili-Flocken	Paprika-Pulver
2 Knoblauch-Zehen	2 EL Olivenöl	120 g rote Zwiebeln
4 Zweige Oregano	1 gelbe Paprika	

**Für das Tzatziki:**

4 Blätter Romana-Salat	125 g Quark	125 g Schaf-Joghurt
150 g Schlangen-Gurke	2 Knoblauch-Zehen	60 g Zwiebel-Würfel
1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 kleines Fladenbrot
Zucker	Zitronensaft	

Das Schweine-Fleisch leicht anfrieren, sodann mit der Brotmaschine in dünne Scheiben und danach in Streifen schneiden, mit den genannten Gewürzen vermengen, fest in Folie verpacken und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank marinieren lassen.

Das Fleisch mit den Gewürzen in einer heißen Pfanne anbraten. Die Hälfte der roten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinzufügen. Die in Streifen geschnittenen Paprika-Schoten und Oregano zugeben.

Die Schlangen-Gurke raspeln und auf Küchenpapier trocken tupfen. Quark mit Schaf-Joghurt, Zwiebeln, gesäuberter, geraspelter Schlangen-Gurke, Knoblauch gut vermengen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Fladenbrot in Ecken schneiden und in heißem Olivenöl anrösten.

Ein Romana-Salatblatt auf den Teller legen und darauf Tzatziki anhäufeln.

Fladenbrot anlegen, Gyros daneben anrichten. Restliche Zwiebel in Ringe schneiden, auf das Gyros verteilen und mit Oregano garnieren.

NN am 25. Februar 2016