

Puten-Gyros

Für 4 Portionen

800 g Putenschnitzel	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
80 ml Olivenöl	1 EL Zitronensaft	1 EL Thymian
1 EL Oregano	1 EL Paprikapulver, scharf	0,5 TL Kreuzkümmel
0,5 TL Koriander	Salz, Pfeffer	

Putenschnitzel in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein hacken.

In einer großen Schüssel das Olivenöl mit Knoblauch, Zitronensaft, Kräutern, Gewürzen sowie 1 TL Salz und $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer mischen. Putenstreifen und Zwiebeln dazugeben und alles gut vermischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und das Fleisch mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.

Nach der Ziehzeit eine große Pfanne aufheizen und das Fleisch noch einmal in der Marinade wenden.

Dann portionsweise in der heißen Pfanne rundherum braun braten. Immer nur so viel Putenfleisch in die Pfanne geben, dass der Boden gerade bedeckt ist, damit auch alle Stücke schön knusprig werden.

Das fertige Gyros in der Pfanne mit Deckel warmhalten (im Ofen bei 60 °C), bis das gesamte Fleisch fertig gegart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Pita- oder Fladenbrot, Krautsalat und Zaziki.

NN am 08. September 2026