Gyros-Salat

Zutaten für 4 Portionen

Für das Gyros:

- 500 g Schweinelachssteaks
- 1 EL Gyrosgewürz
- 1 EL Olivenöl

Für den Salat:

- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Feta
- 2 Tomaten
- 1,5 Gurken
- 4 EL Balsamico-Essig (weiß)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Wasser
- 2 TL Zucker
- 2 EL Petersilie (glatte)
- Salz
- Pfeffer

Für den Zaziki:

- ½ Gurke
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Naturjoghurt
- 1 TL Dill

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Gyros Salat Zubereitung:

Salat vorbereiten

1. Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden - mit Balsamicoessig, Olivenöl, Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer in eine Salatschüssel geben
2. Gurke waschen, halbieren, entkernen, in Würfel schneiden
3. Tomate in Spalten schneiden
4. Petersilie waschen und grob hacken
5. Gurke, Tomaten und Petersilie unter die marinierten Zwiebeln mischen
6. Fetakäse würfeln und unter den Salat heben

Zaziki anrühren

1. Gurke schälen, entkernen, raspeln
2. Gurkenrapsel ausdrücken - Knoblauch dazupressen
3. mit Joghurt und Dill verrühren
4. mit Salz und Pfeffer abschmecken

Gyros zubereiten

1. Fleisch in 1 cm breite Streifen schneiden
2. mit Gyrosgewürz mischen
3. Olivenöl in Pfanne erhitzen und Fleisch darin etwa 5 Minuten scharf anbraten (nicht zu lange, sonst wird es trocken)

Gyrossalat anrichten

1. Salat auf 4 Teller verteilen
2. Gyros darüber geben
3. Zaziki als Dip dazu reichen

Ich empfehle dir, Salat, Fleisch und Tzatziki erst separat auf den Tellern zu mischen. Auf diese Weise kannst du übriggebliebene Reste einzeln im Kühlschrank verstauen und am nächsten Tag nochmal genießen. Sind alle Zutaten vermischt, wird der Salat matschig, das Fleisch weich und der Tzatziki wässrig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.