

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 Fetakäse
- 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

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

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

