



Griechisches Gyrossandwich

mit Schweinerücken und Joghurdip



20-30Min.



3-4 Personen

Heute schwelgen wir in der griechischen Aromenwelt: Saftiger Schweinerücken wird mit Zwiebeln und Oregano angebraten und dann als Gyros mit cremiger Joghurtsauce, knackiger Gurke und frischem Romanasalat in knusprige Baguettebrötchen gefüllt. Das geht richtig schnell und schmeckt richtig gut!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Gurke
- 2 Packungen Romanasalat
- 1 rote Zwiebel
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 1 Becher griechischer Joghurt ⁷
- 20g frischer Dill

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

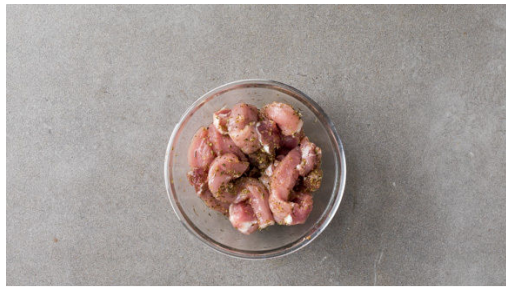
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 629.0kcal, Fett 27.2g, Eiweiß 43.3g, Kohlenhydrate 50.8g



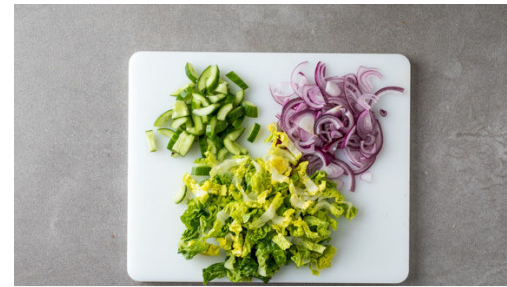
1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das **Schweinefleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 1cm dünne Streifen schneiden und mit dem **getrockneten Oregano**, 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



4. Joghurt anrühren

2-3EL Joghurt mit 1-2EL Olivenöl und 1-2EL Essig zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen. Den **restlichen Joghurt** glatt rühren und ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Dill samt Stängeln** fein hacken und unterrühren.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Gurke** der Länge nach vierteln, die Kerne mit einem kleinen Löffel herauskratzen und die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Den **Romanasalat** waschen und in Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



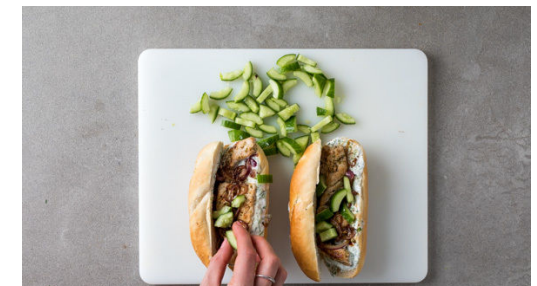
5. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit den **Zwiebeln** in einer großen Pfanne bei starker Hitze 3-5Min. scharf anbraten.



3. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech 3-5Min. im Ofen aufbacken.



6. Sandwiches füllen

Die **Brötchen** jeweils zu 2/3 aufschneiden und das Innere mit dem **Dilljoghurt** bestreichen. Die **Brötchen** mit dem **Fleisch** und den **Gurken** belegen. **Übrige Gurken** mit dem **Romanasalat** und dem **Joghurtdressing** vermischen und den **Salat** zu den **Gyrossandwiches** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**