



Griechisches Gyrossandwich

mit Schweineschnitzeln und Joghurtdip



ca. 20min



2 Portionen

Heute schwelgen wir in der griechischen Aromenwelt: Saftige Schweineschnitzel werden 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 Pck. Schweinegeschnetzeltes
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 1 Gurke
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 rote Zwiebel
- 1 Becher Joghurt ²
- 10g Dill
- 2 Baguettebrötchen ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Airfryer
- mittelgroße Pfanne

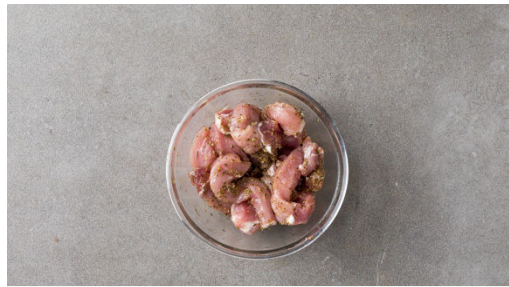
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

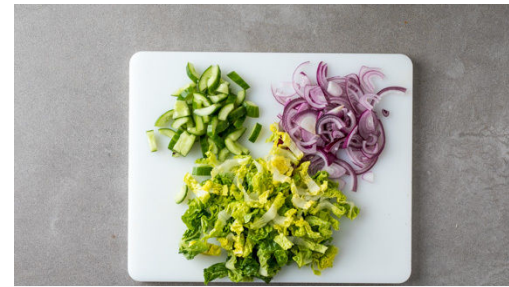
Nährwertangaben pro Portion

Energie 751kcal, Fett 25.8g, Kohlenhydrate 87.7g, Eiweiß 42.4g



1. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit der **½ des getrockneten Oregano**, 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Gurke** der Länge nach vierteln und die Kerne mit einem kleinen Löffel herauskratzen, dann die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Den **Romanasalat** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **½ der Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



3. Joghurt anrühren

2EL Joghurt mit 1EL Olivenöl und 1EL Essig zu einem **Dressing** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen. Den **restlichen Joghurt** glatt rühren und ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **½ des Dills samt Stängeln** fein schneiden und unterrühren.



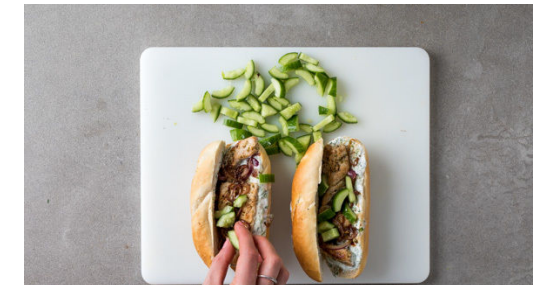
4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** im Airfryer bei 200°C in 4-5Min. knusprig aufbacken.



5. Fleisch braten

Währenddessen das **Fleisch** mit den **Zwiebelstreifen** in einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze 3-5Min. scharf anbraten, bis das **Fleisch** durch ist.



6. Sandwiches füllen

Die **Brötchen** jeweils zu **⅔** aufschneiden und das Innere mit dem **Dilljoghurt** bestreichen. Dann mit dem **Fleisch** und einigen **Gurken** belegen. Die **übrigen Gurken** mit dem **Romanasalat** und dem **Joghurtdressing** vermischen und als **Beilagensalat** zu den **Gyrossandwiches** servieren.