



Griechisches Gyrossandwich

mit Schweineschnitzeln und Joghurtdip



ca. 20min



4 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

- 2 Pck. Schweinegeschnetzeltes
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Gurken
- 2 Pck. Romanasalat
- 1 rote Zwiebel
- 2 Becher Joghurt ²
- 10g Dill
- 4 Baguettebrötchen ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Airfryer
- große 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.

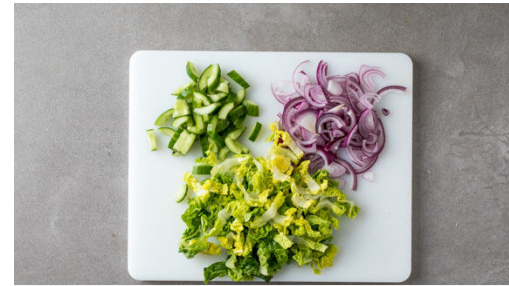
Nährwertangaben pro Portion

Energie 754kcal, Fett 25.8g, Kohlenhydrate 88.6g, Eiweiß 42.5g



1. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit dem **getrockneten Oregano**, 2EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



2. Gemüse vorbereiten

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



3. Joghurt anrühren

3-4EL Joghurt mit 2EL Olivenöl und 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 schneiden und unterrühren.



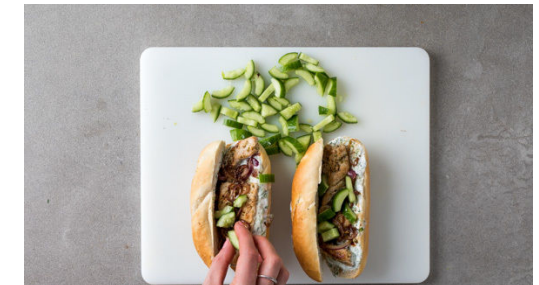
4. Brötchen aufbacken

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



5. Fleisch braten

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



6. Sandwiches füllen

Die **Brötchen** jeweils zu ¾ 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.