



## MEIN GENUSS



### Gyros selber machen



#### It's a match!

It's a match! Unser Gyros Gewürz ist mit seinen typisch griechischen Aromen wie gemacht für Grill-Fleischgerichte!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst mit der Zubereitung der Marinade starten: Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermengen.
- 2 Die Schweineschnitzel in Streifen schneiden und zur Marinade geben. Das Fleisch mit der Marinade vermengen, bis in der Schüssel keine Flüssigkeit mehr übrig bleibt.
- 3 Die Marinade gut einmassieren und das Fleisch mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, marinieren lassen.
- 4 Zubereitung des Gyros: Die Fleischstreifen aus der Marinade nehmen und auf einem Grill oder in einer Pfanne von beiden Seiten für ein paar Minuten goldbraun braten.
- 5 Das Gyros auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und selbstgemachtem Tzatziki servieren.

### Zutaten

500 g Schweineschnitzel  
etwas Öl zum Braten

#### Marinade:

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
2 TL Gyros Gewürz  
0.5 TL Oregano  
0.5 TL Majoran  
0.5 TL Kreuzkümmel  
Steinsalz  
Pfeffer, schwarz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 23.05.2025.