



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Hausgemachter Gyros-Döner

- 800 g Schweinenacken
- 2 EL GEFRO Bio Griechenland Würzmischung
- 2 EL Bio Olivenöl Nativ Extra
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 2 Strauchtomaten, mittelgroß
- 0,5 Gartengurken
- 250 g Joghurt
- 4 Stück Pitabrote
- große Holzspieße

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Hausgemachter Gyros-Döner

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 90 Minuten

Nährwerte pro Portion:

820 kcal Brennwert 42 g Fett 45,5 g Kohlenhydrate 12 g Ballaststoffe 62 g Eiweiß

1 Fleisch marinieren Den Schweinenacken in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Mit GEFRO BIO Olivenöl Nativ Extra und der GEFRO Griechenland Mix Würzmischung gründlich vermengen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

1 Gyros-Turm schichten

Die große Zwiebel halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech oder in eine Auflaufform setzen. Die Schaschlikspieße mittig hineinstecken und das in Olivenöl und Griechenland Mix Würzmischung marinierte Fleisch darauf schichten.

2 Fleisch garen

Den Gyros-Turm im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 20-30 Minuten goldbraun garen.

3 Joghurtsauce zubereiten

Die Gurke fein würfeln oder raspeln und mit dem Joghurt verrühren. Mit etwas GEFRO Griechenland Mix Würzmischung abschmecken.

4 Döner füllen

Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Die Pitabrote erwärmen und mit Fleisch, Tomaten, Gurken und der Joghurtsauce füllen.

Tipp: Für besonders knusprige Fleischränder den Gyros-Turm in den letzten 2-3 Minuten unter den Grill stellen. So erhält das Fleisch das typische Röstaroma wie frisch vom Drehspieß.