

Gericht:

*Gyros in Pitabrot m.  
Tzatziki u.  
Weißkohlsalat/ Tomate*

*Erdbeer - Milchshake*

Gyros in Pitabrot

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>	<u>Arbeitsgeräte</u>
500 g Schnitzfleisch	waschen, abtrocknen, zunächst in Scheiben, dann in ganz feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben	
2 Zwiebeln	schälen, waschen, zum Fleisch geben	in feine Ringe schneiden,
3 El. Öl ca 2 El. Gyrosgewürz	verrühren, über das Fleisch geben, ca 10 Minuten ziehen lassen	
1 El. Öl	in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch darin ca 8 Minuten braten	
4 Pitabrote	im vorgeheizten Backofen bei 200°C 8 - 10 Min. aufbacken,  eine tiefe Tasche einschneiden, Gyros, Salat und Tzatziki einfüllen, anrichten	

Zutaten

Zubereitung

Arbeitsgeräte

## Tzatziki

*1 Becher Jogurt(150g)*

*1/2 Becher verrühren*

*Creme fraiche*

*1 Knoblauchzehe*

*schälen, durch eine  
Knoblauchpresse geben  
hinzufügen*

*1 Stck. Schlangengurke*

*waschen, evtl. schälen,  
raffeln,  
zum Jogurtgemisch geben,  
vermischen  
mit*

*Salz*

*Pfeffer*

*abschmecken*

## Erdbeer - Milchshake

*500 g gefrorene Erdbeeren*

*antauen lassen,  
mit dem Mixstab pürieren*

*1/2 l Milch*

*1/4 l Buttermilch*

*Zucker*

*Vanillezucker*

*Zitronensaft*

*hinzufügen, abschmecken,  
in Gläsern anrichten (nicht zu voll)*