

EASY GYROS

mit Oliven, Tsatsiki & Feta

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
4 Soft Wraps
Eisbergsalat
150g Feta
50 ml Sonnenblumenöl
2 EL Gyrosgewürz
1 rote Zwiebel
8 Stk. Cocktailtomaten
½ Paprika (rot oder gelb)

Tsatsiki:

1 Gurke
125g griechischer Joghurt
1 Zehe Knoblauch
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Fungi Pads in dünne Scheiben schneiden
2. Für das Gewürzöl: 50ml Sonnenblumenöl mit 2 EL Gyrosgewürz und einer gehackten Knoblauchzehe mischen
3. Backpapier auf ein Backblech geben, Pad-Scheiben auf Backpapier verteilen, mit dem Gewürzöl übergießen und bei 180°C Umluft ca. 15-18 Minuten backen ODER Pad-Streifen mit Gewürzölmischung in einer Pfanne anbraten
4. Salatblätter waschen, Tomaten in Scheiben, Paprika, Zwiebel in Streifen & Feta in Würfel schneiden
5. Für das Tsatsiki: Gurken reiben (ohne Kerngehäuse), salzen und abtropfen lassen. Griechischer Joghurt mit fein gehackter Knoblauchzehe & Gurke mischen, mit Salz & Pfeffer abschmecken
6. Gegen Ende der Garzeit im Backrohr die Soft Wraps kurz aufwärmen
7. Wraps mit allen Zutaten befüllen, unten einschlagen, zusammenwickeln & gleich servieren

