



Gyros mit Tzaziki auf Zitronen Stampfkartoffeln

dazu Romana Salat

▼ Zutaten:

6		große Schnitzel
1 Teelöffel		Paprikapulver, scharf
1 Teelöffel		Pfeffer, schwarz
1 Teelöffel.		Thymian
1 Teelöffel		Oregano
5		Knoblauchzehen
2		große Zwiebeln
400 Gramm		mehlig kochende Kartoffeln
1		unbehandelte Zitrone
4 Esslöffel		Olivenöl
2 Esslöffel		Petersilie, fein gehackt
1 kleiner		Romana Salat
einige kleine		Tomaten
1		Zwiebel
		Salz Pfeffer Olivenöl Essig

▼ Zubereitung Gyros:

1. die Schnitzel in Streifen schneiden
2. die Schnitzelstreifen in einer Schüssel mit den Gewürzen und dem Olivenöl marinieren.
3. die Knoblauchzehen schälen und klein schneiden.
4. die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
6. das marinierte Fleisch in der Pfanne braten.

▼ Zubereitung Stampfkartoffeln:

7. Kartoffeln schälen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser garen.
8. Die Zitronenschale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden.
9. 3 El. Zitronensaft abpressen.
10. Alles mit Olivenöl, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer verrühren.
11. Kartoffeln abgießen, im Topf bei ausgeschalteter Platte auf den Herd stellen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
12. Die Kartoffeln mit 4 El. Zitronenöl zerstampfen.
13. Mit dem übrigen Zitronenöl beträufelt servieren

▼ Zubereitung Romanasalat:

14. aus 2 Esslöffeln Essig, Salz, Pfeffer, 1 Messerspitze Senf und 4 Esslöffeln Öl eine Vinaigrette herstellen
15. eine Zwiebel würfeln und dazugeben
16. den Salat gründlich waschen und die Blätter zupfen
17. die kleinen Tomaten waschen und halbieren
18. alles zusammen kurz vor dem Servieren miteinander mischen