

Pfannen-Gyros mit Djuvec-Reis und Tzatziki

Für zwei Personen

Für das Pfannen-Gyros:

250 g Schweinenacken	1 Knoblauchzehe	1 TL gerebelter Thymian
1-2 TL Paprikapulver	1-2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

200 g Parboiled-Reis	250 g gehackte Dosen-Tomaten	1/2 rote Paprikaschote
50 g TK-Erbсен	1 rote Zwiebel	450 ml Gemüfefond
1 EL Tomatenmark	1 EL Ajvar	Öl

Für das Tzatziki:

150g griech. Joghurt	1 Knoblauchzehe	1 Spitzer Rotweinessig
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zwiebel	1 Zweig glatte Petersilie
-----------	---------------------------

Für das Pfannen-Gyros:

Den Knoblauch abziehen und pressen. Schweinenacken in gleich große Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Knoblauch, Paprikapulver und Thymian vermengen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen und dann in einer Pfanne kross anbraten. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Reis:

Paprika von Scheidewänden und kernen befreien und würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Zwiebel und Paprika kurz in etwas Öl anschwitzen. Dann Tomatenmark und Reis dazugeben und kurz mitbraten. Tomaten aus der Dose und Gemüfefond hinzufügen und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Nach ca. 10 Minuten Kochzeit Ajvar und die Erbsen hinzu geben.

Für das Tzatziki:

Knoblauch abziehen, pressen und in den Joghurt geben. Einen kleinen Spritzer Rotweinessig und ca. 2 Esslöffel Olivenöl hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Fleisch mit Zwiebel garnieren, Reis und Tzatziki mit Petersilie garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Erik Winkel am 24. Januar 2022