

Gyros-Pita mit Tsatsiki und Aubergine mit Feta

Für zwei Personen

Für das Pitabrot:

| | | |
|------------------|----------------------|------------|
| 50 g Butter | 1 EL griech. Joghurt | 1 TL Honig |
| 3 Zweige Oregano | 1 TL Kümmel | 400 g Mehl |
| 1 TL Backpulver | 1 Prise Salz | Olivenöl |

Für die Gyros-Gewürzmischung:

| | | |
|---------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1 Zweig Thymian | 4 TL gemahlener Thymian | 2 TL gemahlener Rosmarin |
| 6 TL gerebelter Oregano | 2 TL gerebelter Majoran | 2 TL Zwiebelgranulat |
| 2 TL Knoblauchgranulat | 2 TL Korianderpulver | 1 TL Kreuzkümmel |
| 3 TL mildes Paprikapulver | 2 TL brauner Zucker | 3 TL schwarzer Pfeffer |
| 3 TL Salz | | |

Für das Gyros:

| | | |
|----------------------|---------------------|----------------|
| 300 g Schweinenacken | 300 g Schweinebauch | 1 Bund Thymian |
| 1 Schuss Olivenöl | | |

Für den Tsatsiki:

| | | |
|--------------------------|-------------------|-----------------------|
| $\frac{1}{2}$ Salatgurke | 2 Knoblauchzehen | 200 g griech. Joghurt |
| 1 Schuss Olivenöl | 1 EL Rotweinessig | Salz, Pfeffer |

Für die gegrillte Aubergine:

| | | |
|--------------|------------|------------|
| 2 Auberginen | 200 g Feta | 100 g Mehl |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für das Pitabrot: Den Oregano fein hacken. Mehl, Butter, Backpulver, 1 Prise Salz, Kümmel, Joghurt, Honig, Oregano und 180 ml warmes Wasser ca. 3 Minuten mit einem Rührgerät oder der Küchenmaschine zu einem Teig kneten und 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Aus dem Teig 4 gleichmäßige Teile schneiden und daraus kleine Fladen formen. Öl in der Pfanne erhitzen und Pita darin von jeder Seite 3 Minuten braten.

Für die Gyros-Gewürzmischung: Thymian fein hacken, mit allen Gewürzen vermischen und eine Gewürzmischung herstellen.

Für das Gyros: Schweinenacken längs halbieren und von den Hälften dünne Scheiben herunterschneiden. Vom Schweinebauch ebenfalls dünne Scheiben herunterschneiden. Die Gyros-Gewürzmischung mit dem Fleisch und einem Schuss Olivenöl gut vermengen und kurz marinieren lassen. Die Pfanne heißwerden lassen und das Fleisch unter wenigem Rühren krossbraten. Zum Schluss den frischen Thymian hacken, darüber streuen und mit Pitabrot anrichten.

Für den Tsatsiki: Gurke grob auf der Vierkantreibe reiben, leicht salzen und ziehen lassen.

Das Wasser aus der Gurke mit Hilfe eines Passiertuches ausdrücken.

Knoblauch ausdrücken. Joghurt zur Gurke geben und mit Knoblauch, Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer vermengen.

Für die gegrillte Aubergine: Auberginen in Scheiben schneiden. Diese etwas salzen und kurz ruhen lassen. Eine Pfanne erhitzen und etwas Olivenöl hineingeben.

Auberginenscheiben von beiden Seiten in der Pfanne goldbraun braten.

Feta in Scheiben schneiden und nach dem Wenden der Aubergine je eine Scheibe Feta drauflegen und leicht schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Philipp Hahn am 08. Juni 2023