

# Griechischer Salat mit Pfannen-Gyros

## Für 4 Personen

### Für den Dip:

½ Salatgurke	Salz	2 Knoblauchzehen
350 g griech. Joghurt (10%)	Pfeffer	

### Für das Gyros:

3 Zweige frischer Oregano	600 g Schweinenacken	Salz
Pfeffer	3 EL Olivenöl	

### Für den Salat:

1 Salatgurke	2 Tomaten	80 g Oliven
150 g festen Schafskäse	1 rote Zwiebel	1 Bio-Zitrone
Salz	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl

Für den Dip die Gurke waschen, fein raspeln, salzen und 5 Minuten ziehen lassen.

Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

Die geraspelte Gurke in einem Sieb ausdrücken. Dann mit Knoblauch und Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch Oregano abbrausen, trocken schütteln. Oregano Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Olivenöl zugeben untermischen und 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Salat die Gurke waschen, schälen und in Stücke schneiden.

Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden, die Oliven grob hacken.

Den Schafskäse in Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen und trockenreiben. Etwas Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Tomaten und Gurken mit Salz und Zucker würzen und grob gehackte Oliven zugeben.

Aus etwas Zitronenschale, Zitronensaft und Olivenöl ein Dressing rühren und mit den Tomaten und Gurken vermengen. Den gewürfelten Schafskäse untermischen.

Zwiebelscheiben darauf anrichten.

Das marinierte Fleisch in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.

Gebratene Fleischscheiben, Salat und Dip auf Teller geben und servieren. Dazu passt Fladenbrot.

Sören Anders am 13. Juni 2022