

Würzige Gyros-Spieße

Für 4 Portionen

2 Stk dünne Schwein-Schnitzel 2 Stk dünne Rinder-Schnitzel 1 Stk Paprika
3 Schuss Olivenöl 1 Pk Gyrosgewürz 1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Jeweils ein Schweine-Schnitzel auf ein Rinder-Schnitzel legen, mit einer Marinade aus Olivenöl und Gyros-Gewürz bestreichen und in die Fleischmitte ein paar fein geschnittene Paprikastreifen legen.

Nun die Fleisch-Teile aufrollen und in einem Abstand von etwa zwei Zentimetern Holzspieße in die Fleisch-Rollen stechen. Die Würze über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen.

Die Fleisch-Rollen zwischen den Spießen aufschneiden, die Scheiben 4-7 min. grillen und dabei mehrmals wenden.

NN am 11. Mai 2021