

Gyros-Toast

Für 2 Personen:

250 g Schweinefilet	1 EL Gyros-Gewürzmischung	2 EL Pflanzenöl
4 Scheiben Sandwich-Toastbrot	2 Tomaten	Salz, Pfeffer
80 g griech. Joghurt	2 EL heller Balsamico-Essig	

Das Schweinefilet fein schnetzeln und mit der Gyros-Gewürzmischung vermengen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf und unter gelegentlichem Rühren anbraten. Vom Herd nehmen und abgedeckt kurz ruhen lassen.

Die Brotscheiben toasten.

Tomaten waschen, die Stielansätze wegschneiden, Tomaten würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Statt hellem Toastbrot kann man auch Roggen- oder Dinkel-Toastbrot verwenden.

Joghurt mit Essig glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gyros-Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Toastbrotscheiben verteilen.

Tomaten darübergerben und mit dem Joghurt beträufeln.

Christian Henze am 12. Mai 2023