

Putengyros in Pita Brot mit Tzaziki

Ein perfektes Zusammenspiel aus knackigem Salat, frischen Tomaten, knusprig angebratenem Fleisch, einer leichten Joghurtsauce, serviert in einem selbstgebackenen Fladenbrot.



Zutaten: Pita Brot

- 300 g Mix-It Mehl Glutano
- 20 g frische Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Zutaten: Gyros

- 4 mittelgroße Putenschnitzel
- 1/4 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Gyros-Gewürzmischung (Oregano, Thymian, Basilikum, Paprikapulver, Rosmarin, Kümmel, Pfeffer)
- Olivenöl
- Salz

Zutaten: Tzaziki

- 1 Becher Sauerrahm
- 1 kleinen Becher Joghurt
- 1/2 Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- Dill

Portionen 4

Zubereitung

Für den Gyros die Putenschnitzel in mittelgroße längliche Streifen schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Fleisch in eine Schüssel geben und zusammen mit den Gewürzen und 3 EL Öl vermischen. Das gewürzte Fleisch für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sich alle Aromen entfalten können. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Zu letzt mit Salz würzen.

Für das Tzaziki die Gurke waschen und schälen. Mit einer Küchenreibe raspeln und mit einem sauberen Küchentuch ausdrücken. Dann mit dem Sauerrahm, dem Joghurt, dem feingehackten Knoblauch und Dill in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank kaltstellen.

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die frische Hefe in etwas lauwarmes Wasser auflösen und zusammen mit dem Olivenöl, Salz und Mehl zu einem glatten Teig kneten. Der Teig lässt sich am besten durch eine Küchenmaschine durchkneten. Den Hefeteig mindestens eine Stunde an einem zugfreien Ort gehen lassen. Danach den Teig in circa 5 bis 6 Portionen aufteilen und daraus kleine Fladen formen. Diese auf ein bemehltes Blech legen und 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen.

Die ausgekühlten Fladen mit dem Gyros, grünen Salat, Tomaten, Gurken usw. und der Tzaziki-Sauce belegen und genießen.