

Michael Möller

running | biking | coaching *
Sport für den guten Zweck

* & cooking 😊



Gyros Pfanne (Pute nach Gyros Art – ohne Drehspieß)

Zutaten (6 Portionen)

1,5 kg Putenfleisch

in mundgerechte Stücke schneiden

Marinade:

6 EL Sonnenblumenöl,

1 EL Paprikapulver,

1 EL Zwiebelpulver,

1 EL Salz,

½ EL gemahlener Rosmarin,

½ EL gemahlener Thymian,

½ EL Knoblauchpulver,

½ EL Majoran,

½ TL Chilypulver und

½ TL weißer Pfeffer

in einem Topf verrühren, das Fleisch hinzugeben und ordentlich durchmengen. Deckel auf den Topf und im Kühlschrank möglichst schon am Tag vorher kaltstellen.

Das Fleisch

portionsweise in der Pfanne braten

Als Beilage empfiehlt sich Tzaziki, Krautsalat, Zwiebelringe und Pommes.