

# Gyros mit Salat



## Zutaten

- 500 g Putenfleisch
  - Salz
  - Pfeffer aus der Mühle
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- ¼ TL Koriander gemahlen
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL Thymian
- ½ TL Rosmarin
- 2 Radieschen
  - Salatblätter gemischt
- 1 Zwiebel
  - Petersilie
- 1 EL Weißweinessig

## Zubereitung

Knoblauch schälen und klein hacken oder pressen. 2 EL Öl mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Koriander, Paprika und den Kräutern verrühren.

Das Fleisch in kleine, mundgerechte Stücke schneiden, in der Marinade einlegen und ca. 1 Std. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Salat waschen, klein zupfen und trockenschütteln. Zwiebel in Ringe schneiden. Essig, Salz, Zitronensaft, Pfeffer und 2 EL Öl verrühren. Salat, Zwiebelringe und Radieschen mit der Salatsauce vermischen.

Das marinierte Fleisch in einer großen Pfanne scharf anbraten und auf Tellern anrichten.

Den Salat dazugeben und alles mit der kleingeschnittenen Petersilie garnieren.

Fladenbrot und Tsatsiki schmeckt gut dazu.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.