



Gyros-Pita mit Putenfleisch

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Putenunterkeulen ohne Haut
- 2 TL Senf
- 2 EL gerebelter Oregano
- 2 EL gerebelter Thymian
- 1 EL Knoblauchgranulat
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzeh
- ½ Salatgurke
- ½ Bund Dill
- 75 g Frischkäse
- 250 g Quark
- 200 g Schmand
- 1 grüne Paprika
- 400 g Weißkohl
- 1 EL Zucker
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL heller Balsamicoessig
- ½ Bund Petersilie
- 4 Pita-Brote
- 1 rote Zwiebel

grüne Peperoni nach Geschmack



Zubereitung

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Putenunterkeulen mit Senf bestreichen, mit Oregano, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Den Braten in einen Bräter geben. Im heißen Backofen 45 bis 60 Min. garen. Danach etwa 10 Min. ruhen lassen. Für den Tzatziki Knoblauch fein hacken. Die Gurke grob raspeln, salzen und etwa 10 Min. ruhen lassen. Dill waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Gurkenraspel ausdrücken und mit Knoblauch, Dill, Frischkäse, Quark und Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen. Für den Krautsalat Paprika vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Weißkohl putzen, in dünne Streifen schneiden und mit Paprikastreifen, Zucker, Öl und Balsamicoessig vermengen und kräftig durchkneten. Petersilie fein hacken und unter den Salat mischen. Die rote Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Pita-Brote nach Packungsangabe rösten und auf Tellern verteilen. Das Putenfleisch vom Knochen lösen, klein schneiden und als Putengyros mit dem Krautsalat auf die Brote geben. Mit Tzatziki, rote Zwiebeln und Peperoni servieren.

Dazu empfehlen wir einen leckeren Weißwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
 Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282