

# Gyros Pfanne mit Soße



1. Fleisch in mundgerechte Streifen schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl und dem Gyros Gewürz vermischen, zur Seite stellen und ca. 15min marinieren lassen.
2. Nudelwasser in einem Topf aufsetzen.
3. Zwiebeln sowie Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika säubern, Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn alles kleingeschnitten ist: unter das Fleisch heben und gut vermischen.

## Gyros Geschnetzeltes

- 600 g Schweine- oder Putenschnitzel
- 1 rote Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 200-250 g Schmand
- 3 EL Olivenöl
- 2.3 Kellen Pastawasser
- 2 EL frische Petersilie
- 4-5 EL Gyros Gewürz z.B. von Ankerkraut
- n.B. Salz & Pfeffer

## Beilage

- 300 g Spätzle mein Rezept

4. Eine Pfanne auf hoher Hitze erhitzen, 1 EL Olivenöl sowie das marinierte Fleisch mit dem Gemüse darin für ca. 3-5 Minuten scharf anbraten.
5. Währenddessen Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten.
6. Ist alles gut angebraten: Schmand und 2 Kellen Pastawasser einrühren und aufkochen lassen.
7. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis Spätzle fertig sind. Ggfs. weiteres Nudelwasser hinzu geben, falls es zu dickflüssig ist.
8. Frische Petersilie einrühren und mit Salz, Pfeffer und ggfs weiterem Gyros Gewürz abschmecken.
9. Mit Spätzle servieren und schmecken lassen!