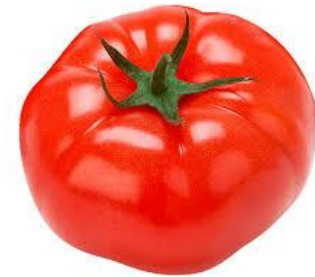
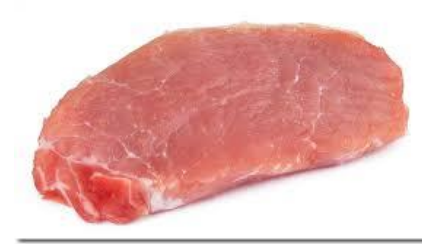
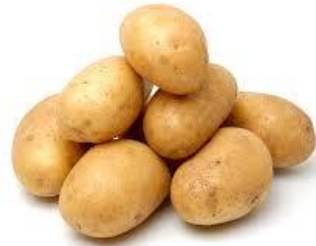


Ofenkartoffeln mit Gyros und griechischem Salat

Zutaten für 2 Personen:

- 250g Schweinelachssteak
- 1 Zwiebel
- 400g Kartoffeln
- 75g Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Gurke
- 1 große Tomate
- 10g Dill/Petersilie
- 100g Hirtenkäse
- Öl, Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, Paprika, mediterrane Kräuter



Zubereitung :

- 1) Kartoffeln (gut gewaschen und ungeschält) in 3cm Würfel schneiden und mit 1EL Öl sowie 1TL Paprika, etwas Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und 25-30min im vorgeheizten Ofen (220Grad Ober-/Unterhitze) backen.
- 2) Schweinelachssteak in 1cm breite Streifen schneiden und in der Schüssel aus Schritt 1 mit mediterranen Kräutern sowie Salz und Pfeffer vermischen.
- 3) Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden, in einer 2. großen Schüssel mit 1EL Weißweinessig, 1EL Wasser, 1TL Zucker, Salz und Pfeffer marinieren
- 4) Gurke längs halbieren, Enden abschneiden und mithilfe eines Löffels entkernen. Eine Hälfte grob in ein Sieb raspeln, gut ausdrücken und in eine kleine Schüssel geben. Knoblauch nach Geschmack dazupressen, Joghurt zugeben, Dill fein hacken und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5) 2.Hälfte der Gurke in 1cm Würfel schneiden, Tomate in 1cm Spalten teilen und beides zu den Zwiebeln geben. Hirtenkäse dazubröseln, Petersilie fein hacken und zum Salat geben. Je 1EL Olivenöl und Weißweinessig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) In einer großen Pfanne 1EL Öl erhitzen, das Fleisch darin 4-6min scharf anbraten, bis das Fleisch innen nicht mehr rosa ist. Mit Kartoffeln, Salat und Zaziki anrichten.



*Guten
Appetit*



