

Pfannen- Gyros mit Kürbis

Zutaten

500g Putenschnitzel
2EL Gyrosgewürz
Pfeffer
1Bund Petersilie
800g Muskatkürbis
4 Tomaten
2 Zwiebeln
6EL Olivenöl
Salz
2 Knoblauchzehen

Zubereitung

1. Putenfleisch waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Mit dem Gyrosgewürz und Pfeffer mischen. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob hacken.
2. Vom Kürbis Kerne und Fasern entfernen, Kürbis in Spalten schneiden, schälen und 1-2 cm groß würfeln. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne 4EL Öl sehr heiß werden lassen. Fleisch darin knusprig braun braten. Herausnehmen, salzen und pfeffern. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen, die Kürbiswürfel bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 7 Min. braten, nach 2 Min. die Zwiebeln dazugeben und glasig braten. Knoblauch schälen und dazupressen. 8EL Wasser dazugießen und den Bratensatz unter rühren loskochen. Fleisch und Tomaten unterheben und 2-3 Min. erhitzen. Die Gyrospfanne mit Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt zum Beispiel Fladenbrot.

Tipp:

Mit Joghurtsauce wird es frisch: 300g Sahnejoghurt mit 1-2 EL Olivenöl glatt rühren und mit Salz würzen. Zu der Gyrospfanne servieren.