

Griechische Gyros - Wraps

Thema:	ein leichtes Abendessen
Saison:	für einen gemütlichen Abend mit Freunden
Besonderheit:	erst richtig griechisch mit viel Knoblauch
Zu Beachten:	unbedingt Tortillawraps „supersoft“ verwenden

Zutaten / Einkaufsliste

(für 4 Portionen)

600 g	Putenbrust
2	Frühlingszwiebel
2-3	große Tomaten
200 g	Salatgurke
1/2	Eisbergsalat
200 g	Feta (Schafkäse)
8	Tortillawraps
200 g	Frischkäse mit Kräuter
1/3	chinesischer Knoblauch
n.B.	Oregano
n.B.	Olivenöl
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Rosmarin, Paprikapulver



Zubereitung

Rosmarin, Oregano, Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen und unter das in Streifen geschnittene Fleisch mischen (kurz ziehen lassen)

Griechische Feta Creme:

Die Frühlingszwiebel, sowie den Knoblauch fein hacken und gemeinsam mit dem Frischkäse, Schafkäse, 1EL Olivenöl, 1TL Oregano, sowie dem Knoblauch und den Frühlingszwiebel gut mischen sowie salzen und pfeffern. Die Gurke schälen, in kleine Streifen raspeln, gut ausdrücken und unterheben.

Die Putenstreifen mit etwas Olivenöl knusprig anbraten und gemeinsam mit den Tortillawraps im Backrohr bei ca. 150° Heißluft für ca. 10 Minuten warmstellen.

In der Zwischenzeit die Tomaten in Scheiben schneiden, vom Eisbergsalat die Blätter abzupfen, sowie die Wraps und das Fleisch aus dem Backrohr nehmen und wie folgt anrichten.

Wraps mit der Feta-Creme bestreichen, mit Eisbergsalat belegen, Tomatenscheiben darauf verteilen, Fleisch darüber geben und einschlagen. Mit Gurkenscheiben und Feta-Creme garnieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit