

Gyros Geschnetzeltes

**Schwierigkeitsgrad:
mittel**



Zutatenliste:

- 1x Spitzkornreis (1 kg)
- 5x Fix Gyros
Geschnetzeltes
- 2,500 kg
Schweineschnitzel
- 0,500 KG Zwiebeln

Anleitung:

Reis

Den Reis im Verhältnis 1:4 in leicht gesalzenem Wasser kochen. Die Garzeit beträgt ca. 18 Minuten.

Gyros

1. Schweineschnitzel und Zwiebeln in Streifen schneiden.
2. Beides mit etwas heißem Öl bei starker Hitze 4 Minuten anbraten.
3. 1000 ml kaltes Wasser zugießen und den Beutelinhalt einrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Minuten köcheln lassen.

Gesamt: 33,50 €

Pro Person: 1,68 €