



Gyrospfanne mit Gemüse und Feta



Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Schweinegeschnetzeltes
- 1 große Zwiebel
- 1 Zucchini (etwa 300g)
- 2 große Champignons
- 400 g Joghurt
- 100 g Feta-Käse
- 1 EL Oregano
- 2 EL frische Minze
- 2 EL Tomatenmark
- 4 Zehen Knoblauch fein gehackt
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Beilagen

- Fladenbrot, geröstet oder Reis
- frischer Salat

Zubereitung

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Zucchini waschen, längs vierteln, klein schneiden. Champignons putzen, halbieren und in Scheiben schneiden, anschließend die Minze hacken.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, die Zwiebeln hineingeben und glasig dünsten. Das Fleisch hinzugeben und gut anbraten. Mit dem Metaxa ablöschen und etwa 5 bis 10 Minuten reduzieren lassen.

Restliches Gemüse und den Knoblauch hinzufügen, nach Bedarf mit etwas Wasser angehen. Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Joghurt, Tomatenmark, Oregano und Feta hinzugeben. Nachdem der Käse geschmolzen ist und sich gut mit den anderen Zutaten vermischt hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluss die Minze untermischen.

Dazu passt leicht angeröstetes Fladenbrot oder Reis sowie frischer Salat.

Aus aller Welt



