

Lammgyros mit selbstgemachtem Zaziki, für 4 Personen

Zutaten: 900g Lammkeule oder –nacken, 3 Knoblauchzehen, 1/8l Öl, 2Tl getrockneter Thymian, 2 Tl getrockneter Oregano, 2 Tl Rosmarin oder 5Tl Gyrosgewürz, Salz, Pfeffer, 1 kleine Gemüsezwiebel

Zubereitung: Fleisch in dünne Streifen schneiden, Knoblauch schälen, in Öl pressen, Gewürze unterrühren. Fleischstreifen in eine Schüssel geben und das Kräuteröl darüber gießen. Einige Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen. Lammfleisch mit dem Kräuteröl in einer Pfanne in zwei Portionen kräftig braun braten (je etwa 8 Minuten). Fleisch je nach Geschmack würzen, aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Zweite Fleischportion genauso braten. Gemüsezwiebel in Streifen schneiden, über das Fleisch geben.

Als Beilage eignen sich Reis, Fladenbrot

Zaziki

Zutaten: 300g Joghurt eiskühlt , 1/4 Salatgurke (100g geschält, entkernt, geraspelt) 1 Knoblauchzehe, durchgepresst, Salz, weißer Pfeffer
Joghurt mit allen Zutaten vermischen. Portionsweise in Schälchen anrichten.