



Spätzle Gyros-Bowl

mit Pilzen und Balkansalat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Gurke schälen, eine Hälfte grob raspeln und salzen, die andere Hälfte in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Petersilie sowie die Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Tomaten- und Gurkenscheiben mit Essig, Olivenöl, 1 Prise Salz, Pfeffer, etwas Petersilie und Zucker marinieren.
3. Das ausgetretene Wasser der Gurkenraspel über dem Spülbecken ausdrücken. Die restlichen geraspelten Grukstückchen in eine Schüssel geben und mit Joghurt, Knoblauch, gehackter Petersilie, gehackte Minze, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Die Kräuterseitlinge putzen, in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in in einer Pfanne scharf anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
5. Danach das Gyros knusprig anbraten.
6. Währenddessen Spätzle nach Zubereitungsvorschlag entweder kochen oder in einer Pfanne anbraten.
7. Gyros zusammen mit den Pilzen, Salat und Zaziki auf den Spätzle anrichten und Bowl servieren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „geschabt“ 500g
- 250g Kräuterseitlinge / Pilze
- 400g mariniertes Gyros
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Salatgurke
- 250g Cherrytomaten
- 250g Griechischer Joghurt
- 25g frische Petersilie
- 25g Minze
- 1 EL Butter
- 4 EL Essig
- 7 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Zucker

