

## ZUTATEN

### FLADEN:

400g Mehl  
2TL Salz  
1EL Olivenöl  
280ml Wasser  
2TL Trockenhefe  
Prise Zucker

### TZAZIKI:

400g Griechischer Joghurt  
1/2 Salatgurke  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer

### FÜLLUNG:

400g Rindergyros  
Tomaten  
Salatgurke  
Rotkohl  
Zwiebeln

## GRIECHISCHER GYROS WRAP

1. Für die Pita Fladen Mehl zusammen mit Salz und Olivenöl in eine große Schüssel füllen. Hefe und Prise Zucker in ein Glas mit lauwarmen Wasser einrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend Hefegemisch zum Mehl geben und alles zunächst mit einem Knethaken, anschließend dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten

2. Hefeteig in 6 gleichschwere Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel rollen. Diese Kugel auf Pfannengröße ausrollen und eine beschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen. Fladen nach und nach darin backen: Fladen hinein legen, ca. 1-2 Minuten von jeder Seite braten und anschließend in ein sauberes und leicht angefeuchtetes Handtuch wickeln. So bleiben die Pitas weich und flexibel

3. Für den Tzaziki Salatgurke schälen und fein raspeln. Gurkenraspeln gut ausdrücken und zusammen mit grischem Joghurt und gepressten Knoblauchzehen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

4. Für die Füllung Rindergyros scharf anbraten, Tomaten und Salatgurke klein schneiden, Rotkohl und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Natürlich können auch andere Zutaten genutzt werden, der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt

5. Nun kommt alles zusammen: Pitas bei Bedarf noch einmal in der Pfanne erhitzen und mit Gyros, Salat und Tzaziki füllen. Noch warm genießen

REZEPT FÜR: 6 STÜCK  
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN



NOTIZEN