

Gyros-Salat

Zeit: 20 Minuten

Zutaten

- ☛ ½ Kräuterbaguette
- ☛ 25g Soft-Feigen
- ☛ 15g Pinienkerne
- ☛ 2 EL Olivenöl
- ☛ 250g Schweine-Geschnetzeltes nach Gyros-Art
- ☛ 125g Balkankäse
- ☛ 75g Peperoni(-Mix)
- ☛ 125g Tomaten
- ☛ 100g Krautsalat
- ☛ 1EL Weißweinessig
- ☛ Salz, Pfeffer, evtl. weitere Gewürze



Zubereitung

1. Baguette nach Packungsanweisung im Backofen backen.
2. Soft Feigen in kleine Würfel schneiden. Pinienkerne und Feigenwürfel in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und dann abkühlen lassen.
3. Öl in der Pfanne erhitzen und Geschnetzeltes darin 5-8 Minuten gut durchbraten. Etwas abkühlen lassen.
4. Balkankäse in Würfel und Peperoni in kleine Stücke schneiden. Tomaten waschen und in Viertel schneiden. Fleisch, Tomaten, Käse, Peperoni und Kraut mischen und in eine Schüssel geben.
5. Olivenöl und Essig verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit dem Salat mischen. Mit Pinienkernen und Soft Feigen bestreuen.
6. Baguette zum Salat servieren.