

Gurken-Gyros-Schiffchen



Zutaten (4 Personen):

300g Putengeschnetzeltes
2 Schlangengurken (mittelgroß)
1 Zwiebel
2 TL Gyrosgewürz
1 Knoblauchzehe
200 g Schmand
200 g Feta
2 EL Rapsöl
1 EL Olivenöl
1/2 TL Chiliflocken (getrocknet)
3 Stiele Oregano (frisch)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Putengeschnetzeltes in etwa 0,5 cm große Stücke schneiden, mit dem Gyrosgewürz in einer Schüssel mischen, abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Oregano waschen, trocken schütteln, (bis auf 4 kleine Blättchen für die Deko) vom Stiel zupfen und fein hacken. Zwiebel sowie Knoblauch schälen und fein würfeln. Schmand mit Olivenöl, Oregano und dem gehackten Knoblauch sowie den gehackten Zwiebeln verrühren. Den Feta zerbröseln und unter die Creme heben.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin 4-5 Minuten scharf anbraten, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Unterdessen die Schlangengurken waschen, trocken reiben, jeweils einmal längs halbieren und mit Hilfe eines Löffels vom Kerngehäuse befreien. Zuletzt die Unterseiten der Gurken mit einem Messer leicht begradigen, damit sie nicht kippen.

Die vorbereiteten Gurkenhälften auf Teller setzen, mit der Feta-Schmand-Creme befüllen und das Fleisch darauf verteilen. Die Gurken mit den Chiliflocken bestreuen und mit restlichem Oregano garniert servieren.

Nährwertangaben: 433 kcal p.P., 6 g KH p.P.