

Hier und heute



Vegetarisches Halloumi-Gyros im Pitabrot mit Essiggurken-Tzatziki

Köchin Julia Floß macht leckeres vegetarisches Gyros, bei dem die selbsteingelegten Essiggurken im Tzatziki toll zur Geltung kommen.

Das Rezept

von Julia Floß für zwei Portionen

Die Zutaten

Für das Gyros

- 2 Pitabrote
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Pflanzenöl (z.B. Sonnenblume)
- 1 Packung Halloumi
- 1 TL Gyrosgewürz (selbstgemacht oder gekauft)
- Salz und schwarzer Pfeffer

Für das Essiggurken-Tzatziki

- 4 Gewürzgurken
- 150 g griechischer Joghurt
- 2-3 EL Essiggurkenwasser
- 100 g Feta
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Dill

Für die Garnitur

- Eine Handvoll geviertelte Cocktailtomaten
- Eisbergsalat
- 1 EL Granatapfelkerne

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Bei mittlerer Temperatur 10-15 Minuten goldbraun in Öl anbraten. Halloumi dazugeben und von beiden Seiten anbraten. Mit Gyrosgewürz, etwas Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

Für das Tzatziki die Gurken raspeln und mit Joghurt und Essiggurkenwasser mischen. Feta zerbröseln und unter die Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Pita aufbacken und mit Halloumi-Gyros und Essiggurken-Tzatziki füllen. Mit geviertelten Cocktailtomaten, Eisbergsalat und Granatapfel anrichten und servieren.