

Gyrosgeschnetzeltes mit Kartoffelspalten vom großen Ofenzauberer

Das Rezept ist für 4 Pers. p.Pers. 10 Smart Point Punkte

Zutaten:

- 1 kg Schweineschnitzel, diese dann schnetzeln
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Gyrosgewürz
- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Dönergewürz, Pfeffer, Paprika, Kucharek (poln. Gewürz)

Zubereitung:

Das Schweinefleisch mit dem Gyrosgewürz und dem Öl vermengen und am besten über Nacht durch ziehen lassen. Ihr könnt dies auch fertig vom Metzger zubereitet kaufen.

Dann vor dem garen das Dönergewürz und etwas Pfeffer zugeben.

Mit dem kleinen Küchenhobel die beiden Zwiebeln auf Stufe 1 in Ringe schneiden und die Knoblauch mit der Knoblauchpresse frisch dazu pressen.

Alles gut miteinander vermengen und dann auf den ungefetteten großen Ofenzauberer geben.

Jetzt den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsemax in Spalten schneiden. Mit dem Ölsprüher etwas Öl drauf sprühen und mit Kucharek und Paprika würzen. Gut durchmengen und ebenfalls auf den großen Ofenzauberer geben.

Dann alles für ca. 40 min auf dem unteren Rost fertig garen.

Nicht wundern, die Kartoffeln werden nicht richtig dunkel, da das Fleisch sehr viel Saft abgibt. Die Kartoffeln sind aber gar und super lecker.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺