



Kräuterseitling-Gyros

Zubereitung:

Die Kräuterseitlinge mit der Gabel in Streifen rupfen und die Zwiebel klein schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze 3-5 Minuten bei starker Hitze anbraten. Temperatur drosseln und die Zwiebeln hinzugeben. Die Pilze mit den Gewürzen abschmecken. Pita-Taschen nach Herstellerangaben erwärmen. Anschließend mit Krautsalat, Zaziki, Gurken und optional Eisbergsalat füllen. Guten Appetit!

Zutaten für 2 Personen:

300 g Kräuterseitlinge

4 Pita-Taschen

½ Zwiebel

1 EL Öl

1/2 EL Paprikapulver edelsüß

¼ TL Pfeffer

¼ TL Knoblauchpulver

½ TL Salz

1 TL Oregano

½ TL Muskatnuss

100g Krautsalat

100g Zaziki

1 Salatgurke

optional Eisbergsalat