

Blechgyros

Zutaten:

- 4 Schweineschnitzel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Emmentaler gerieben
- 30 ml Olivenöl
- Paprikapulver edelsüß
- S&P

Die Schnitzel in Streifen schneiden und in einen Gefrierbeutel geben.

Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl und den gepressten Knoblauch dazugeben und alles miteinander vermengen.

Alles auf einem gefetteten Backblech verteilen und in den vorgeheizten Grill bei 200 °C 30 Minuten garen lassen bis das Gyros knusprig ist. Anschließend den Käse darauf verteilen und weitere 5-7 Minuten im geschlossenen Grill lassen bis der Käse zerlaufen ist.

