



Wraps nach Gyros Art

Zubereitung:

- Zwiebel, Salatgurke, Eisbergsalat und Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden
- Für die Soße:
- Knoblauchzehe schälen und pressen
- Salatgurke waschen, schälen und raspeln, Petersilie, Schnittlauch, Zitronensaft und Sahnejoghurt nach griechischer Art in einer Schüssel verrühren, abschmecken und kaltstellen.
- Putenschnitzel in 1 cm dicke und 3 cm lange Streifen schneiden und würzen
- Das Fleisch in einer Pfanne erhitzen, und braten (muss gut durchgebraten sein!)
- Backofen auf 170° Umluft vorheizen und die Wraps in Alufolie wickeln und 5 Minuten im Ofen erwärmen
- Die erwärmten Wraps nach Wunsch belegen

Zutaten:

Belag:

¼	Zwiebel
¼	Salatgurke
¼	Eisbergsalat
1 kleine	Tomate

Soße:

1	Knoblauchzehe
50g	Salatgurke
1TL	Petersilie, gefroren
1TL	Schnittlauch, gefroren
1TL	Zitronensaft
150 g	Sahnejoghurt nach griechischer Art
	Salz
	Pfeffer

300g	Putenschnitzel
4-5	Wraps



Ruhl, Lehrerin

Wieso ich dieses Rezept gerne mit den Schüler*innen mache?- Weil es ihnen immer so gut schmeckt.

