

Pfannengyros

Zutaten:

- 600 g Schweinenacken
- 4 kleine Zwiebeln
- Gyrosgewürzmischung
- Olivenöl

Den Nacken in längliche Streifen schneiden und gut würzen.

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit dem gewürzten Nacken und einem guten Schuss Öl vermengen und 5 Minuten durchkneten.

Eine Gusspfanne heiß werden lassen und das Fleisch mit den Zwiebeln ca. 8 Minuten anbraten.

Dazu kann Fetacreme (siehe Saucen, Rub`s) und Knoblauchecken gereicht werden.

