

Kartoffelgyros mit Lammlachs

Zutaten (für eine Person)



- 300 g kl. Kartoffeln
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 grüne Paprika
- 1 kl. Knoblauchzehe
- 1 kl. Zwiebel
- 25 g Kräuterbutter
- 50 g Schafskäse (Feta)
- 2 El. Olivenöl
- 1 Lammlachs

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung

Kartoffeln abspülen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelspalten darin ca. 10 Min. anbraten. Paprika putzen und in dünne Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Alles mit zu den Kartoffeln in die Pfanne und kräftig mit Gyrosgewürz würzen, weitere 10 Min. schmoren lassen. Den Feta in kleine Stücke schneiden und 3 Min. vor dem Auftischen mit der Kräuterbutter unterheben. Anschließend den Lammlachs von beiden Seiten ca. 4 Min. scharf braten. Für die „Nicht-Fleischfresser“: Lasst das Lamm einfach weg!

