Herzhaftes Gyros aus dem Thermomix

© Gyros - Rezepte mit Herz

45 Min + Wartezeit

leicht

4 Portionen

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**400 g**	Putenschnitzel
☐	**2 EL**	getrockneter Oregano
☐	**1 TL**	getrockneter Thymian
☐	**1 TL**	getrockneter Majoran
☐	**1 TL**	Salz
☐	**50 g**	Olivenöl
☐		Je 1 grüne und rote Paprikaschote
☐	**100 g**	Bergkäse oder anderer, kräftiger Käse
☐	**1**	Zwiebel
☐	**1**	Dose passierte Tomaten (400g)
☐	**200 g**	Schmand
☐	**30 g**	Tomatenmark
☐	**50 g**	Gin
☐	**1/2**	entkernte Chilischote
☐	**200 g**	gefrorene Prinzessbohnen
☐		Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Putenschnitzel von Hand in mundgerechte Stücke (ca. 2 x 2 cm) schneiden, mit Oregano, Thymian, Majoran, Salz und **30 g** Olivenöl in einen Gefrierbeutel füllen, von Hand gut durchkneten und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Paprikaschoten waschen, putzen und in mundgerechte Stücke (ca. 2 x 2 cm) schneiden. Beiseitestellen. Käse in groben Stücken in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern, umfüllen.
3. Zwiebel abziehen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. An den Seiten herunterschieben. **20 g** Olivenöl in den Mixtopf gießen und 2 Min./Varoma (TM 31: 120 °C)/Stufe 1 andünsten.
4. Paprika, Tomaten, Schmand, Tomatenmark, Gin und Chilischote in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, Bohnen darin verteilen und 15 Min./Varoma/Linkslauf/Rührstufe kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Putenschnitzel in einer Pfanne ohne weitere Ölzugabe unter Wenden scharf anbraten, in eine Auflaufform umfüllen. Die Masse aus dem Mixtopf inklusive der Prinzessbohnen dazugeben, mit dem Käse bestreuen und ca. 25 Min. überbacken. Dazu schmeckt Reis.

Nährwertangaben

ca. 510 kcal, 36 g E, 31 g F, 13 g KH