



# Gyros-Spieße, gefüllt mit Schafskäse

Als alte Griechenlandfreundin hier ein simples Rezept für gegrillte Gyros-Spieße, gefüllt mit Schafskäse - mmmh, lecker!

## Für die Marinade:

Eine halbe Tasse Olivenöl mischen mit 1 TL Oregano, 1 TL Thymian, 1/2 TL Chilipulver (oder selbst gemahlene Chilis), zwei bis drei kleingehackte Knoblauchzehen dazu (am besten frischen Knoblauch, keinen getrockneten), mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

## Zutaten:

16 kleine Scheiben Schweinerücken vom Schwäbisch-Hällischen - vom Metzger dünn schneiden lassen - in der Marinade etwa zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. 16 kleine, längliche Stückchen Schafskäse (kein Kuhmilchkäse!) 1 bis zwei Zwiebeln, längs vierteln und auseinandernehmen

## Zubereitung:

In jedes Schweinefleischscheibchen jeweils ein Stück Schafskäse legen, den Käse mit Orgeano und Pfeffer leicht würzen, und aufrollen. Vier Röllchen jeweils abwechselnd mit den Zwiebelstücken auf einen Holzspieß stecken. Von allen Seiten grillen, bis das Fleisch gar ist - wenden nicht vergessen. Dazu gibt es einen griechischen Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, frischer Petersilie, Gemüsezwiebeln und kleinen Schafskäsewürfeln. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen - der Grieche verwendet oft gar keinen Essig, dann müssen aber die Tomaten picobello und aromatisch sein (deren Säure genügt).

*Andrea Weller*  
*Stuttgart*



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER  
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER  
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN