

Spinat-Wraps mit Gyros

Zutaten: 8 Stück

100 g Baby-Spinat
30 g + 2 EL BUTARIS Butterschmalz
300 g Mehl
Salz
400 g Kirschtomaten
1 Salatgurke
1 rote Paprikaschote
1 Kopfsalat
125 g Kalamata-Oliven (ohne Stein)
je 5 Stiele Petersilie und Oregano
3 Halme Schnittlauch
5 EL Olivenöl
Pfeffer
600 g fertig mariniertes Gyrosfleisch
Mehl für die Arbeitsfläche
Frischhaltefolie
Alufolie



Zubereitung:

1. Spinat verlesen, waschen und trocken schütteln. Mit 100 ml Wasser in einem Universalzerkleinerer mixen. 30 g Butterschmalz schmelzen. Mehl, Spinatwasser, flüssiges Butterschmalz und 1 Prise Salz erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen.
2. Inzwischen Tomaten waschen und halbieren. Gurke putzen, waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Salat putzen, waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Oliven abtropfen lassen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige Blättchen zum Bestreuen, hacken. Gehackte Kräuter und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Teig in 8 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Fladen ausrollen. Nacheinander in einer heißen Pfanne ohne Fett von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Wraps in Alufolie gewickelt im Ofen warmstellen.
4. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Gyrosfleisch darin rundherum ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Wraps mit Tomaten, Gurke, Paprika, Salat, Oliven und Gyros belegen. Mit Kräuteröl beträufeln. Mit übrigen Kräutern bestreuen. Wraps aufrollen und anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 40 Minuten



Nährwerte: pro Portion ca.

Fett	26 g
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	23 g
Brennwert	450 kcal / 1.890 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/
Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ House of Food