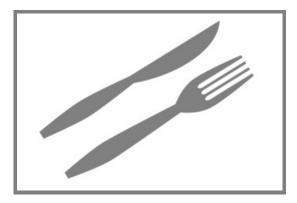
lecker und wenig Arbeit

Gyros vegan

2 Portionen

Zutaten

70 g Soja-Schnitzel, 140 ml Gemüsebrühe, 2 Zwiebeln, 2 Esslöffel Gyros-Gewürz, 2 Esslöffel Sojasauce, 2 Esslöffel Olivenöl, 0,5 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Esslöffel Bratöl



Zubereitung

- 1. Sojaschnitzel in der heißen Brühe und der Sojasauce 20 Minuten quellen lassen
- 2. Zwiebeln in Ringe schneiden
- 3. Pfeffer, Olivenöl und Gyrosgewürz mischen
- 4. die Sojaschnitzel mit der Würzsauce und den Zwiebeln mischen, mindestens 60 Minuten ziehen lassen
- 5. die Sojaschnitzeln mit Bratöl in der Pfanne kurz sehr scharf anbraten

Zeitbedarf

1,5 Stunden

dazu paßt

Tsatsiki, Brot, Pommes