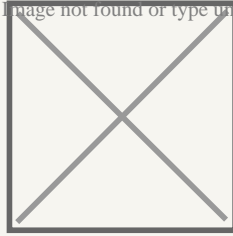


Image not found or type unknown



VEGETARISCHES GYROS MIT GRILL KÄSEGENUSS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Rotkohl sehr fein hobeln oder schneiden, mit Salz, Pfeffer, der Prise Zucker, Rotweinessig und Sonnenblumenöl anmachen, 30 Minuten ziehen lassen.
2. Trauben halbieren, zufügen. Alpenhain Grill Käsegenuss-Stücke in dünne Streifen schneiden und nach Packungsanleitung in einer beschichteten Pfanne goldbraun braten.
3. Pita-Brote im Ofen, Toaster oder Pfanne leicht erwärmen, die Tasche vorsichtig öffnen.
4. Zuerst mit etwas Salat befüllen und dann die Alpenhain Grill Käsegenuss-Streifen einfüllen. Mit etwas frischer Kresse bestreuen.

ZUTATEN

2

1/2 Stück	Rotkohl
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Zucker
6 EL	Rotweinessig
6 EL	Sonnenblumenöl
1 Handvoll	rote Trauben
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Grill Käsegenuss
4	Pita-Brote
	frische Kresse