

# Kartoffel-Gyros-Blech

mit Paprika und Zwiebeln • im großen Ofenzauberer Plus

| PORTIONEN              | VORBEREITUNG    | BACKZEIT        | BACKOFEN   |
|------------------------|-----------------|-----------------|------------|
| etwa 4, je nach Hunger | etwa 20 Minuten | etwa 50 Minuten | 230 °C O/U |

Gesamtzeit: etwa 70 Minuten, zuzüglich optionaler Marinierzeit bei selbst gewürztem Fleisch.  
Backofen: 230 °C Ober-/Unterhitze, Start im kalten Backofen.

## Für das Blech

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 3 Paprikaschoten: gelb, grün und rot
- 1 große rote Zwiebel
- etwas hitzegeeignetes Öl zum Einfetten und Vermengen
- 500 g fertig gewürztes, rohes Gyrosfleisch oder 500 g selbst mariniertes Gyrosfleisch

## Gewürze und zum Servieren

- 2–3 EL Gyrosgewürz, nach Geschmack; bei mir Gyros Gaudi von Edelschmaus
- Salz nach Bedarf; bei mir Meersalz von Edelschmaus
- Pfeffer nach Geschmack; bei mir Regenbogen Pfeffer von Edelschmaus
- 200 g Tzatziki zum Servieren
- etwas Petersilie zum Servieren, optional

## ZUR GEWÜRZMENGE

Bei selbst mariniertem Fleisch die 2–3 EL Gyrosgewürz nach Geschmack auf Fleisch und Kartoffeln verteilen. Bei bereits gewürztem Kauffleisch nur die Kartoffeln zusätzlich würzen und die Menge an die Intensität der Mischung anpassen.

# Zubereitung

## Kartoffel-Gyros-Blech mit Paprika und Zwiebeln

1. Wer das Gyros selbst macht, schneidet das Fleisch in dünne Streifen und vermengt es mit Gyrosgewürz und etwas Öl. Anschließend abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen. Fertig gekauftes, bereits gewürztes Gyrosfleisch muss nicht nochmals mariniert werden.
2. Die Kartoffeln gründlich waschen und in kleine Würfel oder dünne Spalten schneiden. Bei meinen Drillingskartoffeln habe ich die Schale drangelassen. Ihr könnt sie natürlich auch schälen.
3. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
4. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen oder schmale Spalten schneiden.
5. Den großen Ofenzauberer Plus dünn mit Öl einsprühen oder einpinseln.
6. Die Kartoffeln daraufgeben und mit etwas Öl, Gyrosgewürz, Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend gleichmäßig verteilen.
7. Den Ofenzauberer Plus auf einen Rost im unteren Einschub des kalten Backofens stellen. Bei 230 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten vorgaren.
8. Das Blech vorsichtig herausnehmen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
9. Paprika, Zwiebeln und Gyrosfleisch dazugeben. Die Fleischstreifen auseinanderziehen und alles gleichmäßig verteilen.
10. Für weitere etwa 25 Minuten backen. Während dieser zweiten Backphase einmal vorsichtig wenden beziehungsweise durchmischen. Die Kartoffeln sollten weich und das Fleisch vollständig durchgegart sein. Bei Bedarf die Backzeit etwas verlängern.
11. Das fertige Kartoffel-Gyros-Blech nach Wunsch mit Petersilie bestreuen und mit Tzatziki servieren.