



# Sauerkraut-Gyros-Pita

Zutaten (für 4 Personen):

1 Beutel Mildessa 3 Minuten klassisch (400 g)  
400 g Schweinefilet  
1 EL Pflanzenöl  
1 rote Paprikaschote  
2 Tomaten  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver, Kümmel, gemahlen  
einige Oreganoblättchen  
1 kleine Salatgurke  
2 Knoblauchzehen  
1 Becher Quark (250 g)  
100 ml Sahne  
4 Pitataschen

Empfohlene Produkte:



## Schritt 1: Der Anfang

Filet trocken tupfen, in Streifen schneiden und in erhitztem Öl anbraten.

## Schritt 2: Eine Sauerkrautmischung herstellen

Paprikaschote halbieren, waschen und in Würfel schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und die Tomaten in Spalten schneiden. Paprikaschoten und Tomaten zu dem Fleisch geben und ebenfalls anbraten. Sauerkraut dazugeben, andünsten und ca. 3-5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Oregano abschmecken

## Schritt 3: Tzatziki zubereiten

Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und die Gurke raspeln. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Quark mit Gurke und Knoblauch verrühren. Sahne steif schlagen, unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schritt 4: Der letzte Schliff

Pitataschen im Backofen oder Toaster aufbacken, aufschneiden und mit der Sauerkrautmischung füllen. Tzatziki als Topping darauf geben oder dazu servieren. Dazu schmecken knusprige Pommes Frites.