

Gyrosgewürz

Zutaten:

Für 2,5 Kg Schweinenacken:

2 EL Oregano
2 EL Rosmarin
2 EL Thymian
2 EL Salz
2 EL Pfeffer
2 EL Paprikapulver
3 Knoblauchzehen
Olivenöl

Zubereitung:

Den Knoblauch pressen, alles in einer Schale vermengen, etwas Öl dazu und Fleisch damit marinieren.

Zur Aufbewahrung etwas Knoblauchpulver anstatt frischen Knoblauch verwenden.

Für einen Dip: Gyrosgewürz mit Joghurt oder Quark vermengen.

