gegrillte Gyros-Schnecken

… diese können auch perfekt in einem Holzbackofen zubereitet werden.
Ist ideal als Snack vorweg, oder zum Bier nach dem Grillen.

	
	dreierlei Gyrosschnecken, Reibekuchen und Gyros-bacon-ball

Zutaten:
1 Rolle Blätterteig
1 EL Gyros-Gewürzmischung
10 EL grobes Fleischbrät z.B. für Fleischkäse
100g geriebener Käse (Gouda)

Zubereitung: Blätterteig ausrollen, den frischen rohen Fleischkäse gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen (am oberen Rand etwas frei lassen). Nun darauf die Gyros-Gewürzmischung bestreuen und den Blätterteig einrollen und dann zweifingerbreite Röllchen abschneiden.

Röllchen auf ein Pizzablech (Backblech) legen und bei ca. 220-250 Grad indirekt für 10 Minuten grillen oder im Holzofen backen. Alle Schnecken mit Käse bestreuen und für weitere 10 Minuten grillen, backen.

Guten Appetit !

Kommentar: ergibt ca.12-14 Schnecken (2-3 St/Pers.)

Historie:

16.9.15	einfach mal so zum Abendbrot
11.10.15	einfach mal wieder zwischen durch mit Tzaziki
5.12.15	zum Abendbrot kurz vorm Nikolaus und eine Version mit Speckmantel

---

Grillen
Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gegrillte_gyros-schnecken?rev=1449350041

Last update: **25.03.2022 18:16**