

# gegrillte Gyros-Schnecken

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

**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:**

[Grillen](#)

[Start](#)

From:

<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:gegrillte\\_gyros-schnecken?rev=1442426744](https://ddws.de/fuer_s_grillen:gegrillte_gyros-schnecken?rev=1442426744)

Last update: **25.03.2022 18:16**

