

Lagerfeuer-Gyros-Pfanne – Nomad Tags

Herzhaftes Campinggericht aus einer Pfanne

Zutaten

500 g Hähnchen- oder Schweinefleisch
2 Paprika
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
2 TL Gyrosgewürz
Salz & Pfeffer
Optional: Fladenbrot oder Camper-Topfbrot

Zubereitung

1. Fleisch mit Öl, Gewürzen, Salz und Pfeffer mischen.
2. In einer Pfanne oder im Dutch Oven auf dem Grill scharf anbraten.
3. Zwiebeln, Paprika und Knoblauch zugeben und mitbraten.
4. 10–15 Minuten garen, bis alles goldbraun ist.
5. Mit Brot servieren.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.