

**Kochen**

**Jens Jakob**

**Montag, 28.08.2023**

**Zitronen-Kürbis-Kartoffeln mit Pfannengyros**

**für vier Personen**

**Zutaten**

**Für die Kürbis-Zitronen-Kartoffeln**

2 Knoblauchzehen  
6 Stiele Thymian  
2 Biozitronen  
400 g Hokkaidokürbis  
600 g Kartoffeln, mittelgroß, vorwiegend festkochend  
4 EL Olivenöl  
etwas Salz

**Für das Pfannengyros**

3 Stiele Thymian  
1 Stiel Rosmarin  
4 Stiele Oregano  
1 TL Kreuzkümmelsaat  
12 Pfefferkörner, schwarz  
etwas Salz  
2 TL Paprikapulver, edelsüß  
0,5 TL Paprikapulver, rosenscharf  
500 g Geschnetzeltes, vom Schwein  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
2 Zwiebeln

**Für den Kräuter-Quark**

250 g Quark, 20 % Fett  
8 EL Milch  
4 EL Ajvar (Paprikapaste, (a. d. Glas)  
5 Stiele Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
etwas Salz  
etwas Pfeffer



**Zubereitung:**

- 1. Für die-Kürbis-Zitronen-Kartoffeln** Zitronen heiß abbrausen, trocknen. Zitronenschale von einer Zitrone, am besten mit einem Sparschäler dünn schälen. Beide Zitronen halbieren und den Saft auspressen.
- Knoblauch abziehen und fein schneiden. Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Zitronenschale, Zitronensaft, Knoblauch und Thymian in eine große Schale, mit Deckel geben.
- Kürbis putzen, Kerne und weiches Inneres mit einem Esslöffel entfernen. Kürbis in 2 cm breite Stücke schneiden.
- Kartoffeln abbrausen (nach Belieben schälen) und vierteln. Mit dem Kürbis in die Schale geben. Öl darüberträufeln, verschließen und den Inhalt sorgfältig mischen und marinieren.

5. **Für das Pfannengyros** Thymian, Rosmarin und Oregano abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
6. Kreuzkümmel, Pfeffer und 1 gestrichenen TL Salz in einen Mörser geben und fein zerstoßen.  
Mit Thymian, Rosmarin, Oregano und beiden Paprikapulvern mischen.
7. **Kartoffelmischung** auf einem Backblech verteilen und salzen. Im Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 40 Minuten braten, dabei nach 25 Minuten wenden.
8. **Für das Pfannengyros** Fleisch, Kräuter-Gewürz-Mischung und Öl in eine Schale mit Deckel geben.  
Knoblauch abziehen und dazu pressen. Alles kräftig durchkneten und anschließend abdecken und etwa 15 Minuten marinieren.
9. Inzwischen **für den Kräuter-Quark** Quark, Milch und Ajvar in eine Schüssel geben und verrühren.
10. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln. Petersilie fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kräuter unter den Quark rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren kaltstellen.
11. **Für das Gyros** eine große beschichtete Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze in 3 Portionen rundherum 3-6 Minuten hellbraun anbraten. Fleisch salzen und aus der Pfanne nehmen.
12. Inzwischen die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Halbringe schneiden. Im Bratfett etwa 4 Minuten braten.  
Fleisch dann wieder zugeben und kurz erhitzen.
13. Zitronen-Kürbis-Kartoffeln aus dem Ofen holen. Mit Pfannengyros und Kräuter-Quark anrichten und servieren.