



MICHAELA KOLLMEDER  
HEILPRAKTIKERIN

## Gyros Schüttelpizza



Foto: Jürgen Kollmeder

### ZUTATEN

400 g Magerquark oder Hüttenkäse  
250 g gehobelten Schaf- oder Ziegenkäse ( 50 g davon zum bestreuen, aufheben)  
40 g Rotkohl, roh  
25 g rote Zwiebel  
4 Eier  
50 g Dinkelmehl  
Pfeffer + Gyros Gewürz

400 g Hähnchen oder Putengeschnetzeltes  
ebenfalls mit Gyrosgewürz würzen  
in etwas Öl anbraten.

### Dressing

150 g Schafjoghurt  
½ Salatgurke, geraspelt  
eine Knoblauchzehe

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C vorheizen  
Magerquark, Käse, Rotkohl, Zwiebel, Eier und Dinkelmehl in eine Schüssel mit Deckel geben und kräftig schütteln um alles zu vermengen. Mit Gyros Gewürz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech streichen. Restlichen Käse darüber streuen.  
Pizza für 15 - 20 min backen.  
Geschnetzeltes mit Gyrosgewürz würzen und anbraten.  
Über der gebackenen Pizza verteilen, das Dressing darüber geben und genießen.