

# Gyros mit Kartoffelspalten



1. Die Kartoffeln vierteln und gründlich waschen. Die Kartoffelspalten dann 15 min im Wasser liegen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln trocken tupfen.
2. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffelspalten in einer großen Schüssel mit Öl und Gewürzen vermischen. Dann auf der einen Hälfte des James verteilen.
3. Auf der anderen Hälfte das Gyros verteilen.
4. Den James auf das Rost, unterste Schiene stellen. 40 Minuten garen.

## Zutaten:

Gyros

Kartoffeln

Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)

Bratkartoffelgewürz (oder Gewürze nach Wunsch)

## Benötigtes Material

James, White Lady

## Zubereitungszeit:

15 Minuten Vorbereitung

40 Minuten Garzeit