



Knusprige Airfryer-Röstkartoffeln mit Gyros & Tzatziki: Schneller Griechenland-Genuss

Meine Airfryer-Röstkartoffeln mit saftigem Gyros, cremigem Tzatziki und erfrischendem Krautsalat sind die perfekte Kombination für eine schnelle Feierabendküche. Die Kartoffeln werden in der Heißluftfritteuse außen super knusprig und bleiben innen schön weich. Mit meinen einfachen Schritt-für-Schritt-Tipps gelingt dieses griechische Soulfood absolut stressfrei!

Kochutensilien:

- Airfryer
- Pfanne
- Topf

Zutaten

Für die Airfryer-Röstkartoffeln:

- 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1–2 EL Mehl (oder Kartoffelstärke)
- 1,5 EL hochohitzbares Pflanzenöl (z. B. Rapsöl oder Olivenöl-Spray)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL getrockneter Oregano
- Meersalz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das Gyros & die Beilagen:

- 500 g Gyros (vom Metzger deines Vertrauens oder selbst mariniertes Schweine-/Hähnchenfleisch)
- 1 große Gemüsezwiebel (in feine Streifen geschnitten)
- 200 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
- 1/2 Gurke (entkernt und geraspelt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gerieben)
- Frischer griechischer Krautsalat & etwas Feta zum Garnieren



Zubereitung

Schritt 1 Vorbereitung (Krautsalat & Tzatziki):

Bereite zuerst das Tzatziki vor, damit es durchziehen kann: Rasple die Gurke, drücke die Feuchtigkeit in einem Küchentuch gut aus und verrühre sie mit dem griechischen Joghurt, dem Knoblauch, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer. Stelle das Tzatziki und den Krautsalat kalt.

Schritt 2 Kartoffeln vorkochen:

Schäle die Kartoffeln (oder wasche sie gründlich mit Schale) und schneide sie in mundgerechte Würfel. Koche sie in kochendem Salzwasser für etwa 6 bis 8 Minuten vor. Gieße das Wasser ab und lass die Kartoffelwürfel im Topf gründlich ausdampfen.

Schritt 3 Röstkartoffeln würzen & bemehlen:

Bestäube die ausgedampften Kartoffeln mit dem Mehl und schüttele den Topf mit geschlossenem Deckel leicht durch, sodass sich eine zarte Mehlschicht um die Kartoffeln legt. Gib das Öl, Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer dazu und vermenge alles gleichmäßig.

Schritt 4 Im Airfryer knusprig frittieren:

Heize den Airfryer auf 200 °C vor. Gib die Kartoffelwürfel in den Korb und frittire sie für ca. 18–22 Minuten goldbraun. Schüttele den Korb alle 5 bis 7 Minuten durch, damit sie gleichmäßig braun und kross werden.

Schritt 5 Gyros & Zwiebeln anbraten:

Während die Kartoffeln im Airfryer knuspern, erhitze eine Pfanne bei hoher Stufe und brate das Gyros zusammen mit den Zwiebelstreifen kräftig an, bis das Fleisch saftig durchgegart und leicht kross ist.

Schritt 6 Anrichten & Genießen:

Verteile die knusprigen Airfryer-Röstkartoffeln zusammen mit dem heißen Gyros auf den Tellern. Gib einen großen Klecks Tzatziki, etwas Krautsalat und nach Wunsch etwas zerbröckelten Feta dazu. Guten Appetit!