

# Gyros-Schnitzel-Auflauf bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

750 gr Schweineschnitzel, 2 Esslöffel Gyros-Gewürzmischung, 5 Esslöffel Olivenöl, je 1 rote und gelbe Paprika, 0,5 Spitzkohl, 2 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Mehl, 0,25 l Milch, 300 ml Wasser, 1 Teelöffel Gemüsebrühe, 200 gr Feta-Käse, Salz, Pfeffer.

## Die Vorbereitungen:

Fleisch waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden. Gyros-Gewürz und 4 EL Öl mischen, zu dem Fleisch geben und 2 Stunden kühl stellen.

Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Spitzkohl putzen, halbieren, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.

Feta in Würfel schneiden.

## Die Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüber streuen und unter Rühren anschwitzen. Mit Milch und Wasser unter Rühren ablöschen, aufkochen und die Brühe einrühren. Ca. 5 Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch in der Pfanne anbraten, herausnehmen. Kartoffeln im Bratöl ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen. Paprika und Spitzkohl in dem Bratöl ca. 5 Minuten unter Wenden anbraten. Evtl. 1 Essl. Öl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln, Fleisch, Gemüse, Käse und Soße in einer Auflaufform mischen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. E-Herd 200 °C / Umluft 175° C / Gas: Stufe 3