

Gyros Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Gyrosfleisch (schon fertig gewürzt) vom Metzger, 250 gr Spätzle (fertig gekocht), 200 ml Sahne (ungeschlagen), 200 gr Gratinkäse (z.B.: Emmentaler).

Die Zubereitung:

Die Spätzle in einen Topf mit Salzwasser geben und 15 Minuten kochen lassen. In der zwischen Zeit das Gyros in einer heißen Pfanne anraten, ist dieses fertig wird das Gyros in eine Auflaufform geben, die Spätzle drauf geben. Und mit Sahne übergießen. Darüber wird der Käse gestreut. Nun ab in den Backofen. Umluftofen: Einhänghöhe: 2- von unten bei: 200° C, für eine 1/2 Stunde.

„Das Rezept habe ich von einer Arbeitskollegin. Es ist sehr lecker und kommt bei meiner Familie gut an.“