

Gyros-Auflauf

Für 4 Personen:

500 g Gyrosfleisch (Gyros)	2 rote Paprikaschoten	1 Dose Champignons, mittelgroß
1 Becher Sahne	1 Becher Schmand	100 g Käse, gerieben
2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer	Öl

Die Paprikaschoten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons abtropfen lassen. Das Fleisch in einer beschichteten Pfanne anbraten, evt. etwas Öl zugeben. Dann die Paprikawürfel zufügen und ebenfalls anbraten. Das Fleisch und die Pilze mischen und in eine Auflaufform geben.

Die Sahne und den Schmand verrühren, die Knoblauchzehen dazupressen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über das Fleisch geben und mit dem Käse bestreuen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten abgedeckt garen, dann noch ca. 15 Minuten offen überbacken.

Dazu passt Reis und Krautsalat.

NN am 18. August 2021