

Gyros-Auflauf mit holländischer Soße

500 g Tagliatelle	750 g Schweinefleisch, geschnetzelt	Gyrosgewürz
4 große Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 Becher holländ. Soße
100 g Parmesan	Öl	

Das Fleisch mit Gyrosgewürz einreiben und eine Stunde einwirken lassen.

Die Nudeln in kochendem Wasser 11 min. kochen.

Die Knoblauchzehe klein schneiden und in die heiße Pfanne mit etwas Öl geben. Nach kurzem Anschwitzen das Fleisch darin scharf anbraten. Wenn das Fleisch gebräunt ist, die Zwiebeln hinzugeben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Fleisch vom Herd nehmen.

Wenn die Nudeln fertig sind, diese abgießen, in eine Auflaufform geben und eine Lage Käse darauf streuen. Darauf kommt das Fleisch und dann der restliche Käse. Jetzt gießt man die holländische Soße über alles und schiebt die Form in einen auf 210 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten.

Der Käse sollte schön zerlaufen sein und eine leichte Bräune haben.

NN am 26. August 2020