

Gyros-Auflauf

Für 4-6 Personen:

750 g Schweineschnitzel	1 Gemüsezwiebel (300 g)	1 1/2 EL Gyros-Gewürz
Olivenöl	1 rote Paprikaschote	400 g Champignons
4 Stiele Thymian	200 g Schmand	125 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer	50 g Goudakäse	

Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Fleisch, Zwiebeln, Würzmischung und Olivenöl in einer großen Schüssel gut vermengen. Zugedeckt an einem kühlen Ort ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Gyros portionsweise in einer Pfanne anbraten und gleichmäßig in einer Auflaufform verteilen. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Champignons putzen und halbieren. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen.

Champignons, Paprika und 3/4 des Thymians unter das Gyros mengen, 20 Minuten backen.

Währenddessen Schmand und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen sowie Käse fein reiben.

Sahne-Mischung über den Gyros Auflauf geben, mit Käse bestreuen und weitere 25 Minuten backen. Fertigen Auflauf mit dem restlichen Thymian bestreuen.

Besonders gut schmecken zum Gyros-Braten weiße Brotsorten wie Baguette, Ciabatta oder Laugenbrezeln, aber auch Reis passt prima.

Das Fleisch lässt sich auch komplett im Backofen zubereiten. Dafür verteilt man die gewürzten Fleischstreifen roh auf einem Backblech, gart sie im vorgeheizten Ofen für etwa eine Stunde und fährt wie oben fort.

NN am 04. Januar 2023