

Gyros-Auflauf

Für 4 Portionen

500 g Schweineschnitzel	2 Paprikaschoten, rote	1 Dose Champignons
1 Becher Sahne	1 Becher Schmand	100 g Käse, gerieben
2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer, schwarzer	Öl

Die Paprikaschoten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons abtropfen lassen. Das Fleisch in Streifen schneiden und 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, 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 06. Oktober 2023