

# Gyros-Auflauf

## Für 4-6 Personen:

750 g Schweineschnitzel	1 Gemüsezwiebel (300 g)	1 1/2 EL Gyros-Gewürz
2 EL	Olivenöl	1 rote Paprikaschote
400 g Champignons	4 Stiele Thymian	200 g Crème-fraîche
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.

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

Das Fleisch bei großer Hitze in mehreren Durchgängen anbraten, Champignons, Paprika und 3/4 des Thymians unter das Gyros mengen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) für 20 Minuten backen. Währenddessen Crème fraîche 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 Rest Thymian bestreuen.

NN am 17. März 2024