

Gyrosauflauf

Zutaten (für 4 Portionen):

Zutaten:

250 g Nudeln

1 Zwiebel

500gr. Gyrosfleisch

1 Paprikaschote

1 Becher Schmand, 1 Becher Sahne,

etwas ÖL zum Anbraten

1 Beutel geriebener Käse

Zubereitung:

Die Nudeln bissfest kochen.

Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mit dem Gyros anbraten.

Die Paprikaschoten ebenfalls klein schneiden und zugeben.



Nudeln mit Gyros in eine Auflaufform schichten

Schmand und Sahne miteinander verrühren und über den Auflauf gießen.

Mit Käse bestreuen.

Bei 180 Grad 10 Minuten backen.

Was wird noch benötigt?

Folgendes Material wird benötigt:



Topf

Pfanne

Messer und Brett

Auflaufform