Tortellini im Gyrostopf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

0,5 kg Tortellini mit Käsefüllung, 1 kg Gyros, 4 kleine Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie, 2 Packungen Gewürzmischung Chili con Carne, 3 Becher Sahne, 300 ml Milch, ca 200 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Tortellini bissfest kochen.

Die Zubereitung:

Gyros gut anbraten. Zwiebeln schneiden und mitbraten. Sahne, Gewürzmischung und Kräuter unterrühren. Tortellini und Gyros mischen, in eine Auflaufschale geben. Käse darüber streuen und bei 180° C ca. 30 Minuten überbacken.

Guten Appetit!