

Gyros überbacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Gyros gewürzt mit Zwiebeln (vom Etzger), 4 Tomaten, 2 Becher Sahne, 1 Flasche Cocktailsosse, 1 Beutel geriebener Käse, 1 Schafskäse, Pfeffer, Salz.

Die Zubereitung:

Gyros anbraten. Tomaten klein würfeln. Schafskäse ebenfalls würfeln.

3/4 Gyros, Tomaten- und Schafskäsewürfel in eine Auflaufform geben. Jetzt die Cocktailsosse mit der Sahne verrühren und über die Masse in der Auflaufform geben. Das restliche Gyros dazu geben und zum Schluss mit Käse bestreuen.

Bei 200° im Backofen ca. 45 Minuten überbacken.