Gyrosauflauf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg Gyros, 4 Paprika grün, 500 gr Champignons frisch oder aus der Dose, 2 Esslöffel Tomatenmark, Weinbrand, 1 Becher Saure Sahne oder Schmand, 200 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Gyros gegebenenfalls auftauen, ich nehm gerne TK-Gyros.
Paprika in Stücke schneiden (nicht zu klein).
Wer mag, kann auch Zwiebeln dazugeben, ebenfalls in grobe Stücke geschnitten.

Die Zubereitung:

Gyros portionsweise anbraten, aus dem Bratenfett herausnehmen und warmstellen.
Im Bratenfett Paprika, Zwiebeln und Pilze ca. 5 Minuten anbraten.
Weinbrand, Tomatenmark und Saure Sahne dazugeben.

Eventuell nachwürzen, liegt ja am Gyros.
Alles vermischt in eine Auflaufform geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Bei 200 Grad goldgelb überbacken.

Schmeckt noch besser, wenn man es einen Tag durchziehen läßt, dann sollte man den Käse aber erst drüberstreuen, wenn der Auflauf schon richtig heiß ist...

Fladen- oder Knoblauchbrot dazu...
einen leckeren Salat...

schmeckt super und ist sehr gut vorzubereiten.