

Gyros-Auflauf mit Nudeln



Zubereitung:

Gyros anbraten und beiseitestellen. Bandnudeln bissfest kochen. Champignons putzen und vierteln. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Das Gemüse anbraten und mit

Salz, Pfeffer und Oregano würzen, Mais dazugeben. Das Gemüse mit dem Gyros mischen. Abwechselnd die Bandnudeln mit dem Gyros in eine gefettete Auflaufform schichten.

Für die Soße Sahne, Schmand und Zigeunersoße mischen. Ist die Soße zu fest, diese mit etwas Wasser verlängern, dann über den Auflauf geben. Den Auflauf bei 175 °C Ober- und Unterhitze 20 bis 30 Minuten backen.

Zutaten:

(Für 4 Personen)

1 kg gewürztes Gyrosfleisch
500 g Bandnudeln
400 g Champignons
2 Paprika
1 Zwiebel
1 Dose Mais

Für den Guss:

200 ml Sahne
200 ml Schmand
1 Glas Zigeunersoße