

Gyros-Schnitzel-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Schweineschnitzel, 2 Esslöffel Gyros-Gewürzmischung, 5 Esslöffel Olivenöl, je 1 rote und gelbe Paprika, 0,5 Spitzkohl, 2 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Mehl, 0,25 l Milch, 300 ml Wasser, 1 Teelöffel Gemüsebrühe, 200 gr Feta-Käse, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Fleisch waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden. Gyros-Gewürz und 4 EL Öl mischen, zu dem Fleisch geben und 2 Stunden kühl stellen.

Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Spitzkohl putzen, halbieren, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.

Feta in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüber streuen und unter Rühren anschwitzen. Mit Milch und Wasser unter Rühren ablöschen, aufkochen und die Brühe einrühren. Ca. 5 Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch in der Pfanne anbraten, herausnehmen. Kartoffeln im Bratöl ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen. Paprika und Spitzkohl in dem Bratöl ca. 5 Minuten unter Wenden anbraten. Evtl. 1 Essl. Öl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln, Fleisch, Gemüse, Käse und Soße in einer Auflaufform mischen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. E-Herd 200 °C / Umluft 175° C / Gas: Stufe 3