

Gyros-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Gyros, 2 kleine Dosen geschnittene Champignons, 500 gr Spätzle, 2 Becher Schmand, 4 Becher Sahne, 2 Packungen Zwiebelsuppe.

Die Zubereitung:

Gyros anbraten, Pilze beifügen. Schmand und Sahne mit der Zwiebelsuppe vermengen. Spätzle wie auf der Verpackung angegeben vorkochen.

Spätzle, Fleisch schichtweise in eine Auflaufform. Mit der Sauce übergießen und mit geriebenem Käse bedecken.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten überbacken.

Dazu schmeckt ein grüner Blattsalat und ein kühles Blondes.