

Gyros- Auflauf

von unserer Mitarbeiterin
Manuele Hensel



Zutaten

- 1 kg Gyrosfleisch
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Becher Creme fraîche
- 1 Flasche Cocktailsauce
- Nach Belieben: Käse zum Bestreuen



Zubereitung

Fleisch anbraten und in eine Auflaufform geben. Schlagsahne, Creme fraîche und die Cocktailsauce verrühren und dann über das Gyrosfleisch geben. Oben darauf kommt der Käse. Das Ganze im Backofen bei 200 Grad 20 Minuten garen.

Dazu schmecken lecker Reis, Spätzle, Kroketten oder Salat.

Fertig!

Guten Appetit



Einkaufen mit Herz



Aus Hunteburg - für Hunteburg: Unterstützen Sie uns!