



# Auflauf mit würzigem Gyros, Zwiebeln und Sahnesoße



## Zutaten

### Menge

1 TL	Chiliflocken
1 TL	Paprika, edelsüß
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Oregano, getrocknet
	Salz
3 EL	Olivenöl
1/2 Bund	glatte Petersilie
2	Knoblauchzehen
250 g	Champignons
50 ml	saure Sahne
200 g	Gouda, gerieben
600 g	Bio Schweinenacken-Steaks
1 TL	Thymian, getrocknet
1 TL	Rosmarin, getrocknet
2	Zwiebeln
200 g	Schmand
50 ml	Schlagsahne
1	rote Paprika
1 TL	Majoran, getrocknet

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Garzeit

pro Portion: 3799 kJ, 908 kcal, 14 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß, 77 g Fett, 205 mg Cholesterin, 3,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Gyros ist so schon super lecker, aber wenn man es dann noch mit Gemüse und einer Sahnesoße mischt und mit Käse überbackt, entsteht ein absolutes Soul Food-Gericht! Deswegen können wir dir das Rezept für unseren Gyros-Auflauf natürlich auf keinen Fall vorenthalten! Das Gyros für unseren Gyros-Auflauf haben wir natürlich selbstgemacht und in Streifen geschnittenes Schweinefleisch mit einer leckeren Marinade vermenget. Kombiniert wird das Gyros mit Zwiebeln, roter Paprika und Champignons. Als Soße für unseren Gyros-Auflauf haben wir uns für eine Kombination aus Sahne, Schmand und saurer Sahne entschieden. Natürlich darf auch eine ordentliche Portion geriebener Käse auf unserem Gyros-Auflauf auf keinen Fall fehlen! Nachdem der fertige Gyros-Auflauf aus dem Ofen kommt, gibst du noch etwas Petersilie darüber und schon kannst du probieren! Mache unseren Gyros-Auflauf unbedingt nach und überzeuge dich selbst! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst kannst du die Schweinenacken-Steaks waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Dann die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein hacken. Jetzt kannst du das Fleisch mit den Zwiebeln, Knoblauch, Öl und den Gewürzen marinieren. Dazu vermischt du alles in einer Schüssel und stellst das Ganze kurz zur Seite.

### Step 2:

Während das Fleisch mariniert, kannst du die Paprika in Streifen und die Champignons in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun verrührst du den Schmand mit der Sahne und der sauren Sahne. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Step 3:

Jetzt kannst du in einer Pfanne das marinierte Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend herausnehmen und in eine Auflaufform geben. Nun die Champignons und die Paprika in der gleichen Pfanne mit der übrigen Marinade kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann kannst du das Gemüse mit dem Fleisch in der Auflaufform mischen und die Sahne-Mischung darüber geben. Zum Schluss noch den geriebenen Gouda draufstreuen. Nun wird alles im Ofen für ca. 30 Minuten überbacken. Den Gyros-Auflauf mit frischer Petersilie servieren.