



ÜBERBACKENES SCHLEMMERGYROS

Backofen: 180° C Ober-/Unterhitze
Zeit: ca. 35 min
Zubehör: gusseiserne Bratpfanne 30 cm

ZUTATEN:

250 g Nudeln (z.B. Fusilli)

Gyros:

400 g Hähnchengeschnetzeltes

2 EL Knoblauchöl

2 EL Gyrosgewürz

1 EL Butterschmalz

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Dose Champignons

Schlemmersoße:

250 ml Schaschliksoße

1 Prise Salz

100 ml Sahne

100 g Schmand

200 g Cheddar

ZUBEREITUNG:

Hähnchengeschnetzeltes mit Knoblauchöl und Gyrosgewürz mischen und abgedeckt mind. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen, in das mittlere Edelstahl-Sieb abgießen und beiseite stellen.

Champignons abgießen.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in der 30 cm gusseisernen Bratpfanne erhitzen und Gyros kräftig anbraten.

Champignons und Zwiebelwürfel zufügen und mitdünsten.

Zutaten für die Soße in der kleinen Nixe gut verrühren.

Nudeln und Soße zum Gyros geben und alles gut verrühren.

Cheddar mit der Microplane Grobe Reibe reiben und Hälfte davon unter die Gyrosmasse rühren.

Restlichen Cheddar darüberstreuen und dann das Ganze im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 min überbacken.

Dazu passt Tzatziki.

