



# GYROS MIT KARTOFFELN VOM JAMES

**Backofen:** 230° C Ober/Unterhitze  
**Garzeit:** ca. 40 min  
**Zubehör:** großer Ofenzauberer "James"

## Zutaten:

400 g Hähnchenschnitzel  
1 EL Knoblauchöl  
2-3 TL Gyrosgewürz

500 g Drillinge  
1 Zwiebel

200 ml Kochsahne (7% Fett)  
200 g Crème légère  
3 Prisen frisch gemahl. Pfeffer  
1/2 TL Paprika edelsüß  
1 TL Gyrosgewürz  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Oregano

1 roter Paprika  
150 g Feta / Hirtenkäse  
100 g Gouda

## Zubereitung:

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Knoblauchöl und Gyrosgewürz vermischt mind. 1 h marinieren lassen.

Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Drillinge waschen, mit Schale vierteln und auf dem großen Ofenzauberer James verteilen.

Zwiebel schälen und mit dem Kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in Scheiben hobeln.

Zwiebelringe auf den Kartoffeln verteilen.

Gyrosfleisch ebenfalls auf Kartoffeln und Zwiebelringen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene 20 min garen.

Währenddessen Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.

Feta würfeln und Gouda mit der Microplane Grobe Reibe reiben.

Sahne, Crème légère und Gewürze in der 1 l Nixe verrühren.

Nach 20 min Paprikastreifen auf dem James verteilen und mit Soße übergießen.

Mit Feta und gerieb. Käse gleichmäßig bestreuen und weitere 20 min fertig überbacken.

***Dazu passt Tzatziki.***

