



SCHLEMMER GYROS

Backofen: 230° C Ober/Unterhitze
Garzeit: ca. 35 min
Zubehör: rechteckige Ofenhexe - mittel

Zutaten:

500 g Putengeschnetzeltes
 1 EL Gyrosgewürz
 1 TL Paprikapulver edelsüß
 1 TL Salz
 1 EL Rapsöl

 1 Dose Champignons

Soße:

200 ml Sahne
 200 g Kräuter-Schmelzkäse
 1 EL Mehl
 1 EL Gyrosgewürz
 1 TL Paprikapulver edelsüß
 1 TL Salz

ca. 150 g Gouda

Zubereitung:

Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch mit Gewürzen und Öl in der kleinen Nixe marinieren und in der mittleren Ofenhexe verteilen.

Champignons abtropfen lassen und über dem Fleisch verteilen.

Alle Zutaten für die Soße in der zum Fleisch marinieren benutzten Nixe gut verrühren und in die Ofenhexe füllen.

Gouda mit der groben Reibe über die Soße reiben.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30-35 min backen.

Dazu gab es Pommes aus dem Deluxe Air Fryer und selbstgemachten Tzatziki (200 g griech. Joghurt + 2 TL Tzaziki Gewürzzubereitung von Edelschmaus + gerieb. Gurke).

