

Gyros-Schnitzel-Auflauf

Für 6 Personen:

6 Schnitzel (750g)	3 TL Gyrosgewürz	3 EL Pflanzenöl
1 Gemüsezwiebel	3 bunte Paprika	2 Knoblauchzehen
40 g Butter	1 EL Mehl	400 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne	Thymian	150 g Feta
100 g gerieb. Gouda	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Paprika waschen, entkernen und dann in große Streifen/Stücke schneiden.

Nehmt das Gyrosgewürz und rührt es in das Pflanzenöl. Die Marinade dann auf die Schnitzel streichen.

Eine Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten kurz anbraten. In eine Auflaufform geben. Im Bratensatz die Paprika und die Zwiebel anbraten, beides dann zwischen den Schnitzeln in der Auflaufform verteilen.

Die Butter in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Knoblauchzehen darin hineinpressen und andünsten. Dann das Mehl gut darüber stäuben und es anschwitzen lassen. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und dabei gut rühren. Nach und nach die Brühe dazugeben, zum Schluss die Sahne hineingeben. Aufkochen lassen und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken (es darf ruhig sehr sämig sein). Die Sauce dann über die Schnitzel geben und für 30 Min. in den Ofen schieben.

Nach Ablauf der Zeit die Auflaufform aus dem Ofen holen, den Feta darüberbröseln, ebenso den Gouda darauf verstreuen. Für weitere 20-30 Minuten in den Ofen geben und weitergaren lassen.

NN am 13. April 2022