

Gyros-Lasagne

Für 4 Personen

4 Schweineschnitzel	1 kleine Gemüsezwiebel	2-3 Knoblauchzehen
1 EL Gyrosgewürz	3-4 EL Öl	1-2 Lorbeerblätter
2 TL getrock. Thymian	75 g Butter	60 g Mehl
1 l Milch	1 EL Brühe (Instant)	Salz, Pfeffer
250 g Champignons	6 große Tomaten	100 g Schafs- oder Fetakäse
9-12 Lasagneplatten (à 15 g)	3-4 Stiele Thymian	

1 Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und klein schneiden.

Knoblauch schälen und zerdrücken. Fleisch und Zwiebel mit Gyrosgewürz, 2-3 Esslöffel Öl, Lorbeer und Thymian mischen. Zugedeckt ca. 12 Stunden im Kühlschrank marinieren. Fett in einem Topf schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Milch und 3/8 Liter Wasser unter Rühren ablöschen. Aufkochen und Brühe einrühren.

15 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze putzen, säubern, eventuell waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Gyros in dem Bratfett 3-4 Minuten kräftig braten. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Käse würfeln. Etwas Soße in eine gefettete Auflaufform (ca. 16 x 26 cm) geben. 3-4 Lasagneplatten darauflegen. Gyros, Tomaten, Pilze und übrige Lasagneplatten abwechselnd mit Soße einschichten. Mit Nudelplatten und Soße abschließen.

Käse darüber verteilen. Thymian waschen, von den Stielen zupfen und auf die Lasagne streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten goldbraun backen

NN am 17. März 2024