

Gyros-Auflauf mit holländischer Soße

Für 4 Portionen

500 g Nudeln	750 g Gyrosfleisch	4 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	holländ. Soße	Käse, gerieben
Öl		

Die Nudeln bissfest kochen.

Die Knoblauchzehe klein schneiden und in die heiße Pfanne mit etwas Öl geben. Nach kurzem Anschwitzen das Fleisch darin scharf anbraten! Wenn das Fleisch schön gebräunt ist, die Zwiebeln hinzu geben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Fleisch vom Herd nehmen.

Wenn die Nudeln fertig sind, diese abgießen, in eine Auflaufform geben und eine Lage Käse darauf streuen. Darauf kommt das Fleisch und dann der restliche Käse. Jetzt gießt man die Sauce Hollandaise über alles und schiebt die Form in einen auf 210 Grad vorgeheizten Backofen für 20 Minuten.

Der Käse sollte schön zerlaufen sein und eine leichte Bräune haben.

NN am 16. November 2025