



Gyros Kritharaki Auflauf

Gyros Kritharaki Auflauf

500 g Gyros-Fleisch (vom Schwein oder Hähnchen)

200 g Liakada Kritharaki

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

250 g Champignons

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

400 g passierte Tomaten

200 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

100 g Feta

100 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Emmentaler)

1 Teelöffel Oregano

1 Teelöffel Thymian

Salz, Pfeffer

Frische Petersilie (optional)

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gyros Kritharaki Auflauf

1.

Die Kritharaki in leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung kochen, bis sie etwa zur Hälfte durchgegart sind. Abgießen und beiseitestellen.

Das Gyros-Fleisch in einer Pfanne scharf anbraten, bis es schön gebräunt ist. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mit dem Fleisch mitbraten, bis sie weich sind. Dann beiseitestellen.

Die Champignons in Scheiben schneiden. In der gleichen Pfanne, in der das Gyros gebraten wurde, die Champignons kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Paprika in kleine Würfel schneiden. Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

In einer Auflaufform die gekochten Kritharaki, das gebratene Gyros, die Paprika, die Champignons, die passierten Tomaten und den Gemüsefond vermengen. Mit Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Glattstreichen.

Den Feta über den Auflauf bröseln und den geriebenen Käse darüberstreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 min. backen, bis der Käse goldbraun ist. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren.