



Gyros-Kritharaki-Auflauf



1 Stunde 30
Minuten



4 Portionen

Zutaten

500 gramm Gyrosfleisch

150 gramm Kritharaki

400 gramm Champignons

500 gramm passierte Tomaten

Salz

Pfeffer

1 TL getrockneter Oregano

1/2 TL getrockneter Thymian

100 ml Milch

100 gramm
Kräuterschmelzkäse

100 gramm geriebener Käse

Zubereitung

1. Gyrosfleisch roh in eine ofenfeste Form geben. Ungekochte Kritharaki darüber verteilen und locker mit dem Gyrosfleisch vermischen.
2. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und auf der Gyros-Nudel-Mischung verteilen. Passierte Tomaten darübergießen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
3. Milch und Schmelzkäse in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis der Käse sich aufgelöst hat. Einmal aufkochen und über den Auflauf gießen. Geriebenen Käse darüber verteilen.
4. Auflauf mit Alufolie abdecken und im heißen Backofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) 1 Stunde überbacken. nNach 30 Minuten die Alufolie abnehmen.