

Gyros mit Bandnudeln

Für ca.15 Personen

Die Zutaten:

2kg Gyros (wahlweise von Schwein oder Pute)

500 gr grüne Bandnudeln

600 gr Champignons

2 Gemüsezwiebeln

6 Becher Sahne

4 Päckchen helle Soße

500 gr geriebener Käse

Die Zubereitung:

Das Gyrosfleisch anbraten und anschließend in einen Bräter oder Auflaufform geben.

Die Bandnudeln 5-6 Minuten in leicht gesalzenen Wasser kochen und dann auf das Gyrosfleisch geben.

Die in Scheiben geschnittenen Champignons und Gemüsezwiebeln separat andünsten und anschließend über die Bandnudeln verteilen.

Nun die Sahne erwärmen und die helle Soße einrühren. Diese Soße wird, welche eine Überraschung, über die bereits geschichteten Zutaten gegeben.

Als letztes wird der geriebene Käse über alles verteilt.

Nun den Bräter mit dem Deckel oder einer Alufolie abdecken und bei 220 Grad in den Backofen stellen. Nach 20 Minuten den Deckel entfernen und den Bräter für weiter 10 bis 15 Minuten in den Backofen stellen.

Dazu eignet sich Zaziki als Beilage.