

Gyros-Auflauf mit holländischer Soße

Für 4 Portionen

500 g Nudeln, (Spiralen) 750 g Schweinefleisch 4 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe 2 Becher holländ. Soße 100 g Käse, gerieben
Öl

Das Schweinefleisch schnetzeln und nach Gyros-Art würzen.

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 hinzugeben. 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 holländische Soße über alles und schiebt die Form für 20 Minuten in einen auf 210 Grad vorgeheizten Backofen.

NN am 21. Dezember 2020