

Gyros-Auflauf mit holländischer Soße

Für 4 Portionen:

500 g Nudeln, (Spiralen)	750 g Schweinefleisch, geschnetzelt	Gyros-Gewürz
4 große Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 Becher holländ. Soße
2 Beutel gerieb. Käse	Öl	

Das geschnetzelte Sch Schweinefleisch mit Gyros-Gewürz kräftig einreiben und im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.

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 gebräunt ist, die Zwiebeln hinzugeben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Pfanne 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 min. in einen auf 210 Grad vorgeheizten Backofen.

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

NN am 21. Dezember 2021