

Gyros-Spätzle-Auflauf

Für 4 Portionen

500 g Eierspätzle	750 g Gyrosfleisch	500 g süße Sahne
500 g Schmand	1 Dose Pilze	3 Paprikaschoten
200 g Käse, gerieben		

Die Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten. Gyros in der Pfanne erhitzen, nebenbei Paprika in kleine Würfel schneiden.

Anschließend die Paprika und Pilze zum Gyros geben und etwas brutzeln lassen.

Gyros in eine große Auflaufform geben und mit Schmand und süßer Sahne verrühren. Die gekochten Spätzle ebenfalls in die Auflaufform geben und alles vermengen.

Gratinkäse über die Spätzle mit Gyros geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 10 - 15 Minuten überbacken.

NN am 14. Oktober 2025