

GYROS-KARTOFFEL- AUFLAUF

ZUTATEN

Zutaten für 4 - 6 Portionen

650 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
500 g b*Gyros
500 g Krautsalat
300 g Crème fraîche
150 g b*Feta
1 ELOlivenöl
1 Zwiebel
etwas Salz & Pfeffer



... SO GEHT'S

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten garkochen.
2. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen.
3. Währenddessen das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Gyros und die kleingeschnittene Zwiebel darin rundherum kräftig anbraten.
 4. Den Krautsalat in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, damit der Auflauf später nicht zu viel Flüssigkeit enthält.
 5. Die Crème fraîche in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 6. Eine Auflaufform vorbereiten und die Zutaten schichten: zuerst das angebratene Gyros, darauf den abgetropften Krautsalat, anschließend die gewürzte Crème fraîche gleichmäßig verteilen, die gekochten Kartoffeln grob zerdrücken und darüber geben, zum Schluss den Feta darüber krümeln.
 7. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) etwa 20–25 Minuten backen, bis der Feta leicht gebräunt ist.

