

GYROS ÜBERBACKEN

4 Portionen

von Sebastian

ZUTATEN

- 1 kg Schweinekamm oder
- 1 kg Hähnchenbrustfilet oder
- 1 kg Putenbrustfilet
- 1 EL Öl/Bratfett
- ½ Tube Tomatenmark
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 200 g Käse zum Überbacken
- 1 EL Gyrosgewürz

ZUBEREITUNG

1. Das **Fleisch** kalt abbrausen und trocken tupfen.
2. Danach das **Fleisch** in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit Gyrosgewürz kräftig würzen.
3. Das Öl/Fett in einer Pfanne erhitzen und das **Fleisch** solange kräftig knusprig anbraten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
4. In einer Schüssel das Tomatenmark, die Sahne und die Creme fraiche verrühren und anschließend zum **Fleisch** geben.
5. Das Ganze gut vermengen, in eine Auflaufform füllen und den Käse darüberstreuen.
6. Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen und das **Gyros** darin so lange backen, bis der Käse geschmolzen ist und eine goldbraune Farbe angenommen hat.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

