



Gyros Pfanne

Zutaten für 4 Portionen

2 Pack	Wörlein's Gyrosgeschnetzeltes (ca. 1 kg)
2 Stück	Paprika rot
250 g	Champignons
1 Stück	Zwiebel
2 EL	Öl
5 Stiele	Thymian
200g	Crème fraîche
150g	Gratinkäse

Zubereitung

Paprika und Champignons putzen und waschen. Paprika in gleichmäßige Stücke schneiden.
Champignons halbieren.
Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
Zwiebeln mit dem Fleisch mischen.

Öl in Pfanne erhitzen und Fleisch darin portionsweise ca. 5 min anbraten.
Fleisch in eine große Auflaufform geben.
Gemüse ca. 5 min. braten, mit Salz Pfeffer würzen und über dem Fleisch verteilen.

Thymian waschen, trocknen und Blättchen abstreifen.
Crème fraîche, Käse und Thymian verrühren und auf dem Auflauf verteilen.

Den Auflauf im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 180°C) ca. 25 min backen.

Dazu passt Weißbrot.

Guten Appetit!