Gyros-Schnitzel-Auflauf

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 750g Schweineschnitzel
» 2 EL Gyros-Gewürzmischung
» 5 EL Olivenöl
» 1 rote Paprika
» 1 gelbe Paprika
» 1/2 Spitzkohl
» 500g Kartoffel(n)
» Rosmarin
» 2 EL Butter/Margarine
» 2 EL Mehl
» 1/4l Milch
» 1 TL Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer
» 200g Schafskäse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Fleisch waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden. Gyros-Gewürz und 4EL Öl zugeben, mischen, zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.

2. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Spitzkohl putzen, halbieren, Strunk entfernen. Kohl in Streifen schneiden, waschen, abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.

3. Rosmarin waschen, Nadeln abstreifen. Einige beiseite legen und restliche fein hacken. Fett in einem Topf schmelzen, gehackten Rosmarin zugeben. Mehl darüberstäuben, unter Rühren anschwitzen. Mit Milch und 300ml Wasser nach und nach unter Rühren ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren, abschmecken und ca. 5min köcheln.

4. Fleisch in einer Pfanne 3-4min braten, herausnehmen. Kartoffeln im Bratöl ca. 5min goldbraun braten. 1EL Öl erhitzen, Paprika und Spitzkohl darin ca. 5min unter Wenden braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Feta in Würfel schneiden. Abwechselnd Kartoffeln, Fleisch, Spitzkohl-Paprika-Gemüse, Feta und Béchamelsoße in eine gefettete Auflaufform schichten. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30min backen. Mit restlichem Rosmarin bestreuen.

Nährwerte: 650kcal/E58g/F33g/KH27g pro Portion

angelegt am: 28.05.2006 Rezept-Nr: 2022

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke