

## Gyrosauflauf

Ruckzuck gemacht

### Zutaten:

**900g gewürztes Gyros vom Metzger**

**1 Paprika rot**

**1 Zwiebel**

**1 Knoblauchzehe**

**250g Reis**

**400ml Gemüsebrühe (Instand)**

**150 – 200g Emmentaler**

**Als Beilage Zaziki und Krautsalat**



### So funktioniert es!

Reis in den Ofenmeister geben und mit Gemüsebrühe aufgießen

Das Fleisch dazu geben und gleichmäßig verteilen.

Nicht unterrühren

Paprika in Würfel oder kleine Stücke schneiden

Zwiebel in Halbringe schneiden und Knoblauch fein würfeln

Das geschnittene Gemüse auf das Fleisch geben.

Mit geriebenen Emmentaler bedecken.

### So geht es weiter!

Den Backofen auf 220C Umluft vorheizen

Das Gyros mit Deckel auf unterster Schiene für 30 Minuten backen

Den Deckel abnehmen und für weitere 10 – 12 Minuten bräunen

Dazu gibt es Zaziki und Krautsalat

**Guten Appetit!**