

Gyros-Auflauf mit Zucchini

Zutaten für 6 Personen:

600 g Schweinsschnitzel, 2 TL Gyrosgewürz, Öl, 2 Gemüsezwiebel,
400 g Zucchini, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, 500 g Joghurt, 2 TL Maizena,
1 Ei, 1 Prise Paprikapulver, 200 g geriebener Käse;

Zubereitung:

Schweinsschnitzel in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit Gyrosgewürz und 2 EL Öl vermischen. Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und unter das Fleisch mischen.

Zucchini grob reiben und etwas ausdrücken. Joghurt mit Maizena, Ei, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und zerdrückter Knoblauchzehe glatt rühren. Die Hälfte vom Käse unter die Joghurtmasse mischen.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Fleisch-Zwiebel-Mischung etwa 3 Minuten anbraten. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen und das gebratene Fleisch darin verteilen. Die Joghurt-Zucchini-Mischung darüber streichen. Den Auflauf mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 200°C ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!