

# Gyrosauflauf

Der Gyrosauflauf mit goldbraunem Käse überbacken ist ein einfaches Ofengericht. Das Rezept bringt dir den Geschmack Griechenlands direkt auf deinen Teller.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

### für die Marinade

50 ml	Olivenöl extra vergine
3 TL	Paprikapulver (edelsüß)
2 TL	Thymian (getrocknet)
2 TL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
1 EL	Zitronensaft
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 TL	<a href="#">Senf</a>
1 TL	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>

### für den Auflauf

600 g	<a href="#">Schweinefleisch</a> (vom Schopf, Nacken)
600 g	<a href="#">Paprika</a> (grün, rot, gelb)
1 Stk.	Peperoni
175 g	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	Mehl
1 EL	Tomatenmark
1 Dose	<a href="#">Tomaten</a> (geschälte, 400g )

250 ml	Gemüsebrühe
100 g	Sauerrahm
100 g	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	Oregano (getrocknet)
1 Prise	Thymian (getrocknet)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
150 g	<a href="#">Käse</a> (Gouda, Emmentaler, etc.)
Nach Belieben	frische Petersilie

## Zubereitung

1. Für den **Gyrosauflauf** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden. Das Olivenöl, Paprikapulver, Thymian, Oregano, Salz, Kreuzkümmel, scharfen Senf, Pfeffer und Zitronensaft in einer großen Schüssel verrühren. Knoblauch pressen und hinzufügen. Das [Fleisch](#) gründlich mit der Marinade vermengen und kurz durchziehen lassen.
2. Die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Peperoni fein würfeln. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Käse grob reiben.
3. Das marinierte Fleisch in einer beschichteten Pfanne portionsweise ohne zusätzliches Öl scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben (nicht einfetten). Zwiebeln und Peperoni etwa 2 Minuten anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und Tomatenmark einrühren. Mit geschälten Tomaten, Gemüsebrühe, Sauerrahm und Schlagobers ablöschen. Mit Salz, Oregano und Thymian abschmecken und kurz köcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht.
4. Paprikastreifen zum Fleisch in die Auflaufform geben und alles vermengen. Die Sauce gleichmäßig darüber verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen und den Gyrosauflauf auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist. Den Auflauf vom Backofen nehmen und nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



Unsere Empfehlung  
Auflaufform-Set aus Keramik  
rechteckig  
Backform, Lasagneform

[hier bestellen](#)



**Tipp**