

Gyrosauflauf mit Gabelspaghetti

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Gabelspaghetti
500 g	Gyrosfleisch
3	Zwiebeln
1 Gl	Champignons
1 BE	Schmand
1 BE	Sahne
1 BE	Milch
1 Tüte	Zwiebelsuppe, instant
150 g	geriebener Käse

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit 30 Min.

Zubereitung:

- Die Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest kochen.
- Gyros mit den Zwiebeln anbraten und die Champignons dazugeben.
- Spaghetti und Gyros abwechselnd in eine Auflaufform schichten.
- Schmand, Sahne, Milch und Tütensuppe miteinander verrühren und über den Auflauf geben.
- Den Auflauf mit Käse bestreuen und bei 175°C ca. 30 Minuten überbacken.

Tipp:

Zusammen mit einem frischen Salat der Saison wird hieraus ein vollständiges Mittag- bzw. Abendessen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 429 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
926 kcal	60,3 g	42,8 g	51,5 g	567 mg