

Wirsing-Gyrosauflauf, für ca. 6 Portionen



1 kg Kartoffeln	Kochen, in Scheiben schneiden und in Auflaufform legen,
500g Gyros (vom Rind, Schwein oder Hähnchen) oder Geschnetzeltes selbst mit Gyrosgewürz würzen und mit 1 dicken Zwiebel (ca. 150g) und 2 EL Öl mischen.	Braten und herausnehmen
1 kl. Wirsing (ca. 800g)	Waschen, putzen und in Streifen schneiden, im Bratfett des Gyros braten, dann Gyros wieder hinzufügen, damit würzen
Salz, Pfeffer	
200ml Milch oder Sahne	Darüber geben u. vermischen Alles zu den Kartoffeln in die Auflaufform füllen
100g Schmand 100ml Milch Salz, Pfeffer	Verrühren und über den Auflauf geben
Ca. 100g geriebener Käse	Darüber geben. Bei 180°C ca. 20 Min backen

Ein Dip schmeckt besonders gut dazu, z.B. Kräuterkrem:

250g Quark 125g Naturjoghurt Salz Pfeffer Gehackte Kräuter	Alle Zutaten verrühren mit einem Schneebesen gut verrühren.
--	---