



Hackfleischauflauf "Gyros-Art"

An kalten Tagen möchte man doch was Warmes, deftiges essen, oder? Dafür ist unser Hackfleischauflauf "Gyros-Art" genau das richtige.

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Hackfleisch gemischt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 TL Thymian
- 1 TL Majoran
- 1/2 TL Kurkuma
- 2 TL Paprika scharf
- 1/2 TL Alpensteinsalz
- 30 g Olivenöl
- 1 Paprikaschote (grün)
- 1 kleine Zucchini
- 200 g Champignons
- 1 - 2 Tomaten
- 200 g Hirtenkäse
- 150 g Doppelrahmfrischkäse Kräuter
- 150 g Sahne
- Alpensteinsalz
- weißer Pfeffer

Knoblauch abziehen und in eine Schüssel pressen. Zwiebel abziehen, hacken und zugeben.

Kräuter, Gewürze, Olivenöl und Hackfleisch zugeben und alles gut mischen.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Fleisch in einen Bräter geben und auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Dabei immer wieder etwas auseinander zupfen.

Inzwischen Gemüse waschen und putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Hirtenkäse in Würfel und

Tomaten in Scheiben schneiden.

Gemüse und Hirtenkäse unter das Hackfleisch mischen und Tomatenscheiben darauf verteilen.

Frischkäse mit Sahne verrühren, mit Salz und weißen Pfeffer abschmecken und über den Auflauf gießen.

Weitere 20 Minuten fertig backen.

Tipp: Dazu schmeckt Reis, oder ein frisches Fladenbrot. (z. B. unser Sesam-Fladenbrot aus dem Blog)