Gyros Auflauf

All in One Rezept

Zutaten:

1 KG Putenschnitzel
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
8 EL Oliven Öl
4 EL Griechische Gewürzmischung wie z.B. AK Smoking Zeus

600 g Champignons
300 g Kritharaki Nudeln (Griechische Reisnudeln)
1 Zwiebel
1 Zwiebel Rot
1 Zehe Knoblauch
800 g passierte Tomaten
250 ml Sahne (oder Kochsahne)
300 g Schmelzkäse
10 EL Weißwein
3 TL Oregano
3 TL Thymian
Salz & Pfeffer
100 g geriebener Käse

Zubereitung:

In einer (großen) Schüssel das Gyrosgewürz und das Olivenöl Mischen, 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen und fein Würfeln, in die Gyrosgewürz Ölmischung geben und unterrühren. Die Puten Schnitzel in feine Streifen schneiden in die Schüssel geben und gut mit der Öl Gewürz Marinade mischen.
Das Marinierte Fleisch für mind. 6 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank kalt stellen und durch ziehen lassen.

Die Champignons putzen und in Streifen schneiden, die beiden anderen Zwiebeln sowie den Knoblauch schälen und würfeln.

Sahne erhitzen und den Schmelzkäse darin auflösen, den Weißwein zugeben und mit Oregano würzen.

Die Passierten Tomaten mit Thymian Salz & Pfeffer würzen und abschmecken.

Denn Grill auf 180-200°C mit einem indirekten Bereich vorheizen.
Oder bei der Verwendung einer Gusskasten Form (K8) unter Verwendung von Briketts, 26 Briketts vorheizen (K4=10 Briketts).

In eine Auflaufform oder Gussform, das marinierte Gyros füllen, die Reisnudeln drüber streuen. Nun die in Scheiben geschnitten Champignons darüber Schichten auf die dann die Gewürfelten Zwiebeln und der Knoblauch gestreut wird.
Darauf die gewürzten Passierten Tomaten und anschließend die Sahne Käse Sauce über gießen. Den Geriebenen Käse über den Auflauf geben.

Und das ganze entweder bei 180-200°C auf dem vorgeheizten Grill (leichte direkte Hitze unter der Form, die Haupthitze indirekt) für 60 Minuten garen lassen.
Bei Verwendung einer Gussform im Grill, die ersten 45 Minuten mit Deckel, die letzten 15 Minuten ohne Deckel damit der Käse eine schöne Bräune erhält.

Bei Verwendung von Briketts mit einer Kasten Gussform entspricht dies:
Petromax K8 >15 Briketts oben / 11 unten
Petromax K4 > 6 Briketts unten / 4 oben