

Gyrosgeschnetzeltes

Zutaten

- 500g Gyrosgeschnetzeltes
- 200g Champignons
- 1 Zwiebel
- 200g Kräuterschmelzkäse
- 100g Frischkäse
- 200ml Sahne
- 100ml Milch
- 2 leicht gehäufte EL Mehl
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Aioli (Edelschmaus)



Zubereitung

- Champignons mit dem GemüseMax teilen
- Zwiebel schälen, vierteln und in Ringe schneiden
- Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Fleisch, Champignons und Zwiebeln auf den Großen Ofenzauberer Plus geben
- aus den restlichen Zutaten eine Soße anrühren und über das Fleisch geben
- 30-35 Min. auf der untersten Schiene garen
- dazu passen Spätzle oder Reis

Lisa Kelting
selbständige Pampered Chef®
Beraterin
0177 - 787 97 32
info@lisas-leckereien.de
www.lisas-Leckereien.de

