



## Gyros-Kartoffel-Blech

### Description

Wer Gyros mag wird dieses Blech lieben – so unglaublich lecker!

## ZUTATEN

- **500g** Drillinge
- **700g** Gyros-Fleisch
- **1 Zwiebel**
- **1 rote** (Spitz)Paprika
- **1 Becher** Schmand (200g)
  
- **1 Becher** Sahne (200ml)
- **1 Block** Feta (ca. 200g)
- **100g** Gouda
- Salz und Pfeffer
- Thymian, Oregano, Basilikum, Paprika edelsüß

## Schritt für Schritt

### Schritt 1

Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Drillinge waschen und vierteln. Auf dem großen Ofenzauberer verteilen und etwas Olivenöl darüber geben. Das Gyros-Fleisch in die Zwischenräume legen und die Zwiebeln in Ringe schneiden und darüber geben. Für 20 Minuten im Backofen vorgaren.

## Schritt 2

In der Zwischenzeit die Paprika in Streifen schneiden. Den Schmand mit der Sahne, Salz, Pfeffer und den restlichen Gewürze vermischen.

## Schritt 3

Nach 20 Minuten den großen Ofenzauberer aus dem Ofen holen. Die Paprika darüber verteilen und die Soße anschließend darüber geben. Den Feta in Stücke über den Rest bröckeln und den Gouda direkt darüber reiben. Für weitere 20 Minuten in den Backofen geben, bis der Käse schön gebräunt ist.

## Mehr Rezeptideen



## Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum Rezept [Leckere, deftige Kartoffelsuppe](#). Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



## Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus\_offiziell Schritt für Schritt Schritt...



## Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...