



Gyros-Lasagne mit Zaziki

Description

ZUTATEN

- **400g** Gyros Geschnetzeltes
- **400g** Sahne
- **300g** Schmand
- Gyrosgewürz
- Salz

- **3** Zwiebeln
- **1 rote** Paprika
- **1 gelbe** Paprika
- **6 Zehen** Knoblauch
- **690g** passierte Tomaten
- Lasagneblätter
- **200g** Feta

- **1/4 Stück** Gurke
- **4 Zehen** Knoblauch
- **450g** Grieschicher Joghurt
- Zaziki-Gewürz

Schritt für Schritt

Schritt 1

Gyros Geschnezeltes in einer Pfanne anbraten. Mit Sahne und Schmand ablöschen. Mit Gyrosgewürz und Salz abschmecken und Soße zur Seite stellen.

Schritt 2

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Die Paprika in kleine Stücke schneiden und die 6 Zehen Knoblauch pressen

Schritt 3

In einer weiteren Pfanne Zwiebeln anbraten. Anschließend die Paprika, sowie den gepressten Knoblauch ebenso kurz anbraten. Mit den passierten Tomaten ablöschen und mit Gyrosgewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Schritt 5

Nun geht es ans Schichten. Dafür in die Ofenhexe eine dünne Schicht der Tomatensoße geben. Darauf 3 Lasagneblätter legen. Auf die Lasagneblätter nun die Gyrossoße verstreichen. Erneut Lasagneblätter verteilen und das Ganze so lange wiederholen, bis die oberste Schicht eine Gyrossoßenschicht ist. Darauf den Feta Käse bröseln.

Schritt 6

Für 30 Minuten in den Backofen geben. Währenddessen die Zaziki vorbereiten.

Schritt 7

Die Gurke mit der Microplane-Reibe klein reiben. Joghurt, gepresste Knobi-Zehen, Salz, sowie Zaziki-Gewürz untermischen und abschmecken.

Schritt 8

Die Gyros-Lasagne mit dem Zaziki servieren und genießen ?

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...



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...