

Gyrosplatte mit Kartoffeln

Zutaten

- 500 g Drillinge (Kartoffeln)
- 2-3 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Griechisches Olivenöl
- Knobi Genuss Salz
- 500 g Hähnchengyros

- 200 g Crème Fraiche
- 100 ml Kochsahne
- 2 TL Kräuter Freude
- 3 TL Wasser
- 8 Champignons
- 200 g Feta
- Öl und Gewürze nutze ich von Edelschmaus®



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Ofen auf **200°C O/U-Hitze** aufheizen.
- Kartoffeln waschen und achteln. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
- Knoblauch mit dem Knoblauchsneider in dünne Scheiben hobeln.
- Alles zusammen in der mittleren Edelstahlschüssel zusammen mit dem Griechischen Olivenöl und dem Knobi Genuss Salz vermengen.
- Hähnchengyros dazu geben und alles gut miteinander vermischen.
- Fleisch-Kartoffel-Masse auf den Großen Ofenzauberer plus geben und verteilen.
- Im heißen Ofen für **20 Minuten** vorgaren.
- In dieser Zeit die Kräuterfreude mit dem Wasser vermischen und **5 Minuten** stehen lassen. Kräuter Freude nun zusammen mit der Kochsahne und dem Crème Fraiche verrühren.
- Die Champignons sechsteln.
- Ofenzauberer aus dem Ofen holen, die Champignons auf der Masse verteilen und die Sauce darüber gießen. Alles gut miteinander vermengen.
- Anschließend den Feta darüber bröseln und alles zusammen nochmal für ca. **25-30 Minuten** fertig garen.

Tipp: dazu passt super ein Krautsalat!