

Schnitzelgyros überbacken

Zutaten:

- 9 mittelgroße Kartoffeln
- 5 Schnitzel
- Gemüse nach Wahl
- 8 Scheiben Raclettekäse
- Gyros Gewürz vom Klaus

Kartoffeln schälen in 5 mm Scheiben schneiden und 15 Minuten kochen lassen. Das Schnitzelfleisch in Streifen schneiden, mit Gyosgewürz abschmecken und anbraten. Nun die gekochten Kartoffelscheiben in eine Auflaufform legen das Gemüse darüber verteilen dann das Fleisch und zum Schluss den Raclettekäse drüber zupfen. Alles bei 180° C für 30 Minuten überbacken lassen.

