

Gyros-Auflauf und Feldsalat mit Apfel

Zutaten Gyrosauflauf für 4-6 Personen:
750 g Gyros
200 g Spätzle
500 g frische Champignons oder 2 Dosen
1 große Dose geschälte Tomaten
400 ml Sahne
300 g Schmelzkäse
200 g Raspelkäse (Gouda, Edamer)

Zutaten Feldsalat mit Apfel:
1 Schale (ca. 120 g) Feldsalat
10-12 Mini-Tomaten
1 Apfel
1 kleine rote Zwiebel
3 EL Öl
2 EL Balsamicoessig
1 TL Senf, 1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
gehackte Walnüsse oder Sonnenblumenkerne

Zubereitung Gyrosauflauf:
Frische Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Gyros, Spätzle, Champignons, Tomaten der Reihe nach in eine gefettete Auflaufform schichten. Sahne und Schmelzkäse miteinander verrühren und über den Auflauf gießen. Mit Raspelkäse bestreuen.

Den Auflauf abdecken und 60 Minuten bei 200° im Backofen überbacken.

Zubereitung Feldsalat mit Apfel:
Feldsalat waschen, in eine größere Schüssel geben, Tomaten vierteln, Apfel ungeschält achteln, in dünne Scheiben, Zwiebel in feine Ringe schneiden und zum Feldsalat geben.
Für das Dressing Öl, Balsamicossig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer miteinander verrühren, über den Salat gießen, Walnüsse oder Sonnenblumenkerne drüberstreuen und vorsichtig miteinander vermengen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).