

## Kartoffel-Gyros-Auflauf im neuen großen Ofenzauberer gebacken

### Rezept ist für 4 Pers. p.P 11 Smart Point Punkte

#### Zutaten:

650 g festkochende Kartoffeln  
500 g Schweinefleisch nach Gyros Art gewürzt  
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen  
250 g Cremefine 15 %  
5 Tomaten  
80 g Alba geriebener Käse Light  
30 g Parmesankäse  
2 TL Kucharek (polnisches Gewürz)  
1 TL Tymian  
2 TL Oregano  
90 g Schafskäse light  
Salz, Pfeffer, etwas ital Gewürz

#### Zubereitung:

Den großen Ofenzauberer leicht mit Rapsöl einfetten.

Den Backofen nun auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen

Nun die Kartoffeln schälen und mit dem Küchenhobel auf Stufe 1 in dünne Scheiben schneiden.

Ebenso die Zwiebeln schälen und mit dem Küchenhobel auf Stufe 1 in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten habe ich von Hand in etwas dickere Scheiben geschnitten.

Cremefine mit den Gewürzen, bis auf das Oregano, würzen und die Knoblauch gepresst dazu geben.

Nun die Kartoffelscheiben im Ofenzauberer verteilen, etwas von der Soße drüber geben und die Hälfte der Zwiebelringe mit dem Schafskäse (den einfach mit den Händen etwas zerbröseln) darüber geben.

Dann das Fleisch darüber verteilen und mit dem Rest der Soße beträufeln.

Nun die restlichen Zwiebelringe darüber geben und dann die Tomatenscheiben darauf verteilen. Die Tomaten leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun den Parmesankäse mit der feinen Microplanereibe reiben und den Emmentaler mit der groben Reibe reiben. Die 2 TL Oregano drunter mischen und alles über die Tomaten geben.

Den Auflauf für ca. 45 Min aufs untere Rost geben. Bitte Sichtkontakt, da jeder Ofen etwas anders heizt.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺