

# All-in-One Gyrosauflauf



1. Das Gyros in den Ofenmeister geben.
2. Reisnudeln ungekocht darüber geben.
3. Champignons in Scheiben schneiden und über die Reisnudeln geben. Gestückelte Tomaten darüber geben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
4. Backofen auf 180°C vorheizen.
5. Sahne mit Milch in den Topf geben, Schmelzkäse dazugeben. Den Weißwein dazugeben und alles unter Rühren aufkochen lassen.
6. Die Soße über das Tomatenpüree geben.
7. Den Gouda reiben und den Auflauf damit bedecken.
8. Den Ofenmeister schließen.
9. 1 Stunde auf unterster Schiene backen.

## Zutaten:

- 400 g Gyros
- 150 g Krithakari-Nudeln
- 200 g Champignons
- 50 g Sahne
- 150 ml Milch
- 100 g Sahne-Schmelzkäse
- 50 ml Weißwein
- Salz, Pfeffer, Oregano
- 100 g Gouda
- 400 g gestückelte Tomaten

## Benötigtes Material

Ofenmeister

## Zubereitungszeit

- 15 Minuten  
Zubereitungszeit
- 1 Stunde Kochzeit