Rezept für Gyros Brokkoli Nudel Auflauf

VON Leonie

ZUTATEN

- 500 g Gyros
- 500 g Brokkoli
- 500 g Nudeln
- 250 ml Kochsahne
- 200 g Streukäse (Mozzarella)
- 1 kleine Zwiebel

PORTIONEN	ZEIT
4 Portionen	30 Min

ZUBEREITUNG

Gyros mit kleingeschnittener Zwiebel in einer Pfanne anbraten. Nudeln leicht bissfest Kochen. Brokkoli klein schneiden. Ofen vorheizen bei 180 Grad Umluft.

Nudel abgießen und in einer Auflaufform legen. Brokkoli und das Gyros auf die Nudeln legen.

Die Kochsahne in die Auflaufform Gießen. Nach Belieben würzen. Käse oben drauf streuen.

Den Aufflauf für ca. 20-30min in den Ofen geben (180 Grad Umluft). Ggf. mit Baguette servieren. Guten Appetit ??

Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.

ZUBEREITUNG

Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.