

Cremiger Gyros-Tortellini-Auflauf

Zum Glück ist diese stressige Woche nun vorbei, und ein relaxtes Wochenende steht hoffentlich an. Zum Auftakt gab es diesen Gyros-Tortellini-Auflauf. Ich liebe ja alles, was mit Käse zu tun hat, ob es Pizza, Nudeln, Kässpätzle oder eben Aufläufe sind, da könnte ich mich reinlegen.





Dieses Mal war der Auflauf eher ein Zufallsgericht, denn wir hatten fertig gewürztes Gyrosfleisch daheim, das unbedingt verarbeitet werden musste. Mein Mann war ein paar Tage zuvor einkaufen, und er wünschte sich ein Gericht mit Gyros. Tortellini, Paprika und geriebener Käse habe ich eigentlich immer vorrätig. Nur für die Soße musste noch Sahne und Frischkäse besorgt werden. Ich kann Euch sagen, das war das beste Resteessen aller Zeiten. Wer keine Tortellini mag, der kann sie auch durch z.B. Makkaroni ersetzen. Überzeugt Euch selbst, hier kommt das Rezept:





Das Rezept für den cremigen Gyros-Tortellini-Auflauf:

Zutaten für 2 Portionen:

- 250 g Tortellini
- 250 g fertig gewürztes Gyrosfleisch
- 1 Paprika
- 150 g geriebener Käse
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- 150 g Kräuterfrischkäse
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 3 Tropfen Tabasco
- 1 EL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Tortellini nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Die fertigen Tortellini in ein Sieb schütten.
3. Paprika waschen und in Streifen schneiden.
4. Tortellini in eine feuerfeste Auflaufform geben.
5. Gyrosfleisch und Paprikastreifen anbraten und über den Tortellini verteilen.
6. Gemüsebrühe in die heiße Pfanne schütten und Kräuterfrischkäse einrühren.
7. Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker und Tabasco abschmecken.
8. Die Soße über die Tortellini geben und mit Käse bestreuen.
9. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Ich wünsche guten Appetit!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze

den Hashtag **#damofoodworld**









Weitere leckere Aufläufe:

- [Spätzle-Spitzkohl-Auflauf mit Bratwürstchen](#)
- [Kartoffel Hackfleisch Auflauf](#)
- [Nudel-Brokkoli-Auflauf](#)
- [Makkaroni Auflauf](#)
- [Schupfnudelauf](#)
- [Gnocchi in Speck-Sahne-Soße](#)