

# Traudl's Rezept für KW 5/2015

## Vegetarischer Gyros–Auflauf

### Zutaten für 4 Personen

500 g Salatkartoffeln (vorwiegend festkochend)  
350 g Zucchini  
200 g Tomaten  
2 Packungen Gyros von „Viana“  
250 ml Tomatensoße („Zwergenwiese“-Fertigprodukt: „Ratatouille“ oder „Arrabiata“)

1 Knoblauchzehe  
Ursalz, Pfeffer  
je ½ Teelöffel getrockneter Oregano und Thymian  
Olivenöl für die Form  
100 g Feta  
Kräuter zum Garnieren

### Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit Schale in kochendem Wasser ~ 20 Minuten garen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Zucchini und Tomaten waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden, Gyros in einer beschichteten Pfanne unter Wenden kurz anbraten, Tomatensoße erhitzen und etwas einkochen lassen. Knoblauch abziehen und hineinpressen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. In eine geölte Auflaufform (~ 30 cm Dm) gießen.

Abgekühlte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Mit Zucchini, Tomaten und „Fleisch“ in die Form schichten. Feta-Käse darauf bröckeln.

Auflauf im 180 ° C vorgeheizten Backofen ~ 20 Minuten backen. Dabei die erste Zeit mit Folie/Deckel bedecken, damit das „Fleisch“ nicht trocken wird.

Mit Kräutern garniert servieren.

Dazu passt ein grüner Salat ☺



**BIOTREFF**  
Vilshofen