



**Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.**

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister  
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr  
Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: [service@buschmann-wurst.de](mailto:service@buschmann-wurst.de)

Online-Shop: [www.buschmann-wurst.de](http://www.buschmann-wurst.de)

## GYROS-AUFLAUF

### Zutaten für 6–8 Personen:

- 1 kg Gyros
- 300 g Nudeln (Spiralen)
- 2 Dosen Pilze
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 500 ml Sahne
- 400 g Sahne-Schmelzkäse
- 200 g geriebenen Käse
- Salz, Pfeffer, Oregano

### Zubereitung:

- Gyros anbraten, Nudeln in Salzwasser kochen, mit den Pilzen alles in einer Auflaufform schichten.
- Tomaten in Stücke auf den Auflauf verteilen.
- Sahne und Sahne-Schmelzkäse zusammen aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken, über den Auflauf gießen.
- Geriebenen Käse darüber streuen und bei 200° 1 Std. backen (Umluft 180°).

### Guten Appetit!

---

Rezept von: Daniela Beuke, Twistringen

Noch mehr leckere Rezeptideen finden Sie hier: [www.buschmann-wurst.de](http://www.buschmann-wurst.de)