

Gyros im Zaubermeister oder Ofenmeister

1 kg Gyros, fertig gewürzt
2 Zwiebeln



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebeln mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 hobeln.

1 Zwiebel davon im runden oder kleinen Zaubermeister verteilen.

Gewürztes Gyros darauf geben und mit Deckel in den Ofen schieben.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **45 min.** auf unterster Schiene köcheln lassen.

Deckel abheben, restliche Zwiebelscheiben aufs Fleisch verteilen und mit Deckel im Ofen
bei **200 Grad** weitere **10-15 min.** fertig garen lassen.