

# Gyrosauflauf mit Gemüse und Hollandaise



Vorbereitungszeit 10 Min



Zubereitungszeit 30 Min

## So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Drillinge waschen, halbieren, mit Kräutersalz und Olivenöl würzen und auf den großen Ofenzauberer geben. Kartoffeln in den Backofen geben und 30 Min garen. Butter in den Mixtopf geben, 4 Min/70°C/Stufe 2 schmelzen und in eine Kanne umfüllen. Rühraufsatz einsetzen. Wasser, Zitronensaft, Eigelb, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 3 Min/70°C/Stufe 4 erhitzen. Dann 6 Min/70°C/Stufe 4 vermischen und die geschmolzene Butter langsam auf den Mixtopfdeckel geben und auf das laufende Messer gießen. In der Zwischenzeit Hähnchengyros, Brokkoli und Pilze in einer Pfanne anbraten und würzen. Soße Hollandaise in die Pfanne gießen, vermischen und zu den Kartoffeln servieren.



## ZUTATEN: für 4 Personen

- 750 g Drillinge
- Kräutersalz
- Olivenöl
- 500 g Butter, in Stücken
- 50 g Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 6 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- 500 g Hähnchengyros
- 400 g Brokkoli
- 400 g Champignons
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

**Gutes Gelingen, Deine Melli**