

Gyros-Nudelauf in Metaxasoße

Zutaten:

- 250 g Spiralnudeln (oder andere)
- 500 g Gyrosfleisch
- 1 rote Paprikaschote
- 2 große Zwiebeln
- 150 g frische Champignons
- 50 g Tomatenmark (oder nach Belieben mehr)
- 200 g Schmand
- 400 g Sahne
- 6 cl Metaxa (oder Weinbrand)
- 125 geriebener Käse
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver scharf

Zubereitung:

- Nudeln in ausreichend Salzwasser kochen, abgießen und in eine Auflaufform geben. Gyros in Öl gut anbraten. Dann zu den Nudeln geben.
- Gemüse putzen/waschen, in kleine Stücke schneiden, Zwiebel kleinschneiden und in dem Öl vom Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse und die Zwiebeln zu dem Gyros und den Nudeln in die Form geben und vermengen.
- Öl mit Sahne ablöschen und den Schmand einrühren. Danach Tomatenmark und den Metaxa hinzugeben. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und/oder weitere Gewürze hinzufügen.
- Nun die Soße über die Zutaten in der Auflaufform gießen, Käse darüber streuen und für 25 bis 30 Minuten in den auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofen schieben.