

Gyros-Auflauf in Metaxa-Soße

Für 6 Personen:

250 g Nudeln	Salz	500 g Geschnetzeltes
3 TL Gyrosgewürz	4 EL Rapsöl	1 rote Paprika
2 Zwiebeln	150 g Champignons	Pfeffer
4 cl Metaxa, 7 Sterne	400 ml Sahne	50 g Tomatenmark
Paprika edelsüß	200 g Schmand	125 g geriebener Käse

Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgießen und in eine große Auflaufform füllen. Fleisch mit Gyrosgewürz gut mischen. Pfanne mit 2 EL Öl erhitzen und Fleisch kräftig anbraten und zu den Nudeln geben.

Paprika waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und je nach Größe viertel oder sechzehnteln.

In der gleichen Pfanne das Gemüse mit den restlichen 2 EL Öl anbraten, salzen, pfeffern und auch in die Auflaufform geben. Alles mischen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Bratfett mit Metaxa ablöschen und verrühren. Sahne und dann Tomatenmark hinzufügen. Vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und den Schmand einrühren.

Sauce über Nudeln, Fleisch, Gemüse gießen, mit Käse bestreuen und 20-30 Minuten backen.

NN am 05. Februar 2025