

# Gyros-Spätzle-Blech

## Für 4 Personen:

800 g Gyrosfleisch, (Schnitzel)	500-700 g Spätzle (Kühlregal)	2 Paprika
1 Becher Schmand	2 EL Röstzwiebeln	Salz, Pfeffer
100 g Käse		

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika in Stücke, Schnitzel in Streifen schneiden.

Spätzle, Gyrosfleisch und Paprika vermischen und in einer Auflaufform verteilen. Schmand mit Röstzwiebeln verrühren.

Schmand kleksartig auf dem Fleisch verteilen. Optional mit Käse bestreuen.

In den Backofen geben und für 35-40 Minuten backen. Ggf. mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

Dazu schmeckt ein frischer Salat.

Stephanie Ebbing am 07. Mai 2024