

Gyros - Spätzle - Auflauf

Für 4 Portionen

250 g Spätzle	Salzwasser	500 g Fleisch (Gyrosfleisch)
2 Paprikaschoten	Salz und Pfeffer	Fondor
Fett	250 g Schlagsahne	200 g Schmand
75 g Gouda, gerieben	Majoran	Paprikapulver, edelstüß
2 Zwiebeln		

Die Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser 10 - 15 Minuten kochen. Die Zwiebel in Ringe, die Paprika klein schneiden.

Das Gyros und die Zwiebeln in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Die Paprika kurz mit braten und mit den Gewürzen abschmecken. Die Spätzle abtropfen lassen. Gyros und Spätzle in eine gefettete Auflaufform schichten.

Sahne und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gyros gießen. Den Käse darüber streuen. Im Backofen dann 10 - 15 Minuten bei 175°C backen.

NN am 17. März 2024