

Gyros-Spätzle-Auflauf

Für 4 Portionen

250 g Schweinenacken	2 TL Gyros-Gewürz	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 EL Rapsöl	200 g Schmand, 20%
100 g Crème-fraîche	100 ml Milch	Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver	400 g Spätzle	1 Stck. Gouda (100 g)

Schweinenacken in feine Streifen schneiden und das Gyros-Gewürz mit sauberen Händen in das Fleisch einmassieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Das Rapsöl in einer Pfanne bei großer Temperatur erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten, bis es knusprig-braun ist. Hitze reduzieren. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und andünsten, bis sie weich sind.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Auflaufform (24 x 24 cm) leicht einfetten.

Schmand, Crème fraîche und Milch in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Spätzle mit dem angebratenen Schweinenacken in die gefettete Auflaufform geben, die Schmand-Crème-fraîche-Mischung darüber verteilen und alles gut vermengen.

Gouda reiben und über den Auflauf streuen. Den Auflauf dann im Backofen 25-30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

NN am 13. Mai 2026