



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Gyros Spätzle Auflauf

500g Schweinefleisch, geschnetzeltes /oder 500g Geschnetzeltes "Gyros" vom Discounter  
250 g Spätzle  
1 rote Paprikaschote  
2-3 rote Zwiebeln  
2-4 Knoblauchzehen  
1 Becher Sahne  
1 Becher Creme Fraiche  
Salz  
Pfeffer  
Paprika  
Pul Biber (Paprika Flocken)  
200 g geriebener Käse (Emmentaler, Gouda , Edamer, Mozzarella, Cheddar usw.)



**Gyros Spätzle Auflauf**  
**Video bei YouTube**



**mychannel2016HD**  
**Website**

1 rote Paprikaschote, 2-3 rote Zwiebeln, 2-4 Knoblauchzehen putzen und klein haken.  
Das Fleisch in Öl oder Fett in einer Pfanne scharf anbraten. Das klein gehakte Gemüse dazu geben und kurz mit braten. Dazu gibt man je 1 TL Salz, Pfeffer, Paprika. Dann gibt man kurz 250g gekochte Spätzle mit in die Pfanne alles gut vermengen.

Sahne und Creme Fraiche in eine Schüssel geben und mit 2 TL Paprika, Pfeffer aus der Mühle und mit Pul Biber würzen, alles mit dem Schneebesen glatt rühren.

Die Sahne Mischung mit dem Inhalt der Pfanne gut vermischen, danach alles in eine Auflaufform umfüllen und mit 200g Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (Ober/Unterhitze 200°, Umluft 175°, Gas Stufe 3) ca. 20 Minuten überbacken.