



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Gyros-Nudelauf in Metaxasoße

500 g	Nudeln (Tortellini oder andere)
500 g	Gyrosfleisch
1	Paprikaschote
2	Zwiebeln
150 g	Champignons, frisch
50 g	Tomatenmark
200 g	Crème fraîche
400 g	Sahne
optional	100g-200g Schmelzkäse
4 cl	Metaxa
200-300g	Käse, gerieben
Salz, Pfeffer und Paprikapulver	



Gyros-Nudelauf in Metaxasoße Video bei YouTube



mychannel2016HD Website

Nudeln kochen Gyros in Öl anbraten aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Das Gemüse waschen, klein schneiden und in demselben Öl anbraten, in dem zuvor das Gyros angebraten wurde. Noch etwas mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse das Gyros und die Nudeln in eine Auflaufform geben und vermengen. Das Öl mit Sahne ablöschen und den Crème fraîche einrühren (optional gibt man noch 150g-200g Schmelzkäse dazu). Das Tomatenmark und den Metaxa hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer und Paprikapulver würzen. Wer mag kann Kräuter seiner Wahl dazugeben je nach Geschmack. Dann die Soße über die Zutaten in der Auflaufform gießen, Käse drüber streuen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten im Backofen überbacken.