



CHEFKOCH.DE



## Gyros-Nudelauf in Metaxasoße

Nudeln in ausreichend Salzwasser kochen, abgießen und in eine Auflaufform geben. Gyros in Öl anbraten. Dann ebenfalls in die Auflaufform geben.

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 nun zu dem Gyros und den Nudeln in die Auflaufform geben und vermengen.

Das Öl mit Sahne ablöschen und den Schmand einrühren. Nun auch Tomatenmark und Metaxa hinzugeben. Nach Belieben vom Tomatenmark und Metaxa etwas mehr hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer, gegebenenfalls mit Paprikapulver und anderen Gewürzen würzen.

Nun die Soße über die Zutaten in der Auflaufform gießen, Käse drüber streuen und bei 180 °C Umluft für 20 - 30 Minuten in den Ofen schieben.

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.  
**Koch-/Backzeit:** ca. 50 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Nudeln
- 500 g Gyrosfleisch → 700g Gyrospfanne
- 1 Paprikaschote(n), rot
- 2 Zwiebel(n)
- 150 g Champignons, frisch → 300g weiße Riesenbohnen
- 50 g Tomatenmark
- 200 g Schmand
- 400 g Sahne
- 4 cl Metaxa etwas mehr
- 125 g Käse, gerieben etwas mehr
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver

Verfasser: TF210308

Gyrosgewürz