

Kochen mit Klaus

Gyros-Maccheroni-Auflauf (🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Schweine-Geschnetzeltes (Gyros-Art), 3 Zwiebeln, Salz, Pfeffer
- 4 Knobizehen, 1 rote Chili, Gyrosgewürz, Olivenöl, Paprikapulver,
- Kreuzkümmel, griech. Kräutermischung, Oregano, Thymian, Majoran
- 220 g kurze Maccheroni, je 250 g Paprika-Mix & Champignons,
- 100 g Tomatenmark, 80 ml Metaxa, 250 ml Fleischbrühe,
- 400 g geh. Tomaten, 200 g gerieb. Mozzarella, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Knobi u. Chili fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knobi, Chili, 8 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL Paprikapulver, 2 TL Kreuzkümmel, 1 EL griech. Würzmischung, 2 TL Gyrosgewürz u. Kräutern vermengen, über Nacht kühl stellen.



2. Paprika mittel würfeln. Pilze in Spalten schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



3. Fleisch mit Marinade kräftig anbraten. Tomatenmark einige Min. mitbraten. Mit Tomaten, Brühe, Metaxa ablöschen u. aufkochen. Pilze, Paprika u. Nudeln unterheben, in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen u. im Ofen bei 200°C ca. 25-30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit Tsatsiki servieren!



Erstellt von Klaus am 14.12.2019