

# Kochen mit Klaus

## Gyros-Spätzle aus dem Ofen (🌶)

### 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
- 500 g Spätzle (Kühlregal), je 300 g rote Paprika & Champignons,
- 150 g Tomatenmark, 2 EL scharfe Paprikacreme, 50 ml Metaxa,
- 200 ml Fleischbrühe, 400 g geh. Tomaten, 200 g gerieb. Mozzarella

### Zubereitung:

1. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Knob u. Chili fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knob, 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. Spätzle in eine Auflaufform geben. Paprika mittel würfeln. Pilze in Spalten schneiden u. diese auf den Spätzle verteilen.



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



*Tipp des Chaoten: Mit frischem Basilikum & Tsatsiki servieren!*

