

# Kochen mit Klaus

## Klausis Gyros-Pizza

**Zutaten:** (Für 4-5 Personen)

- 500 g Gyros, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver,
- Kreuzkümmel, Petersilie, Oregano, Majoran, Thymian, Rosmarin,
- Olivenöl, Gyros-Gewürzsalz, 250 g Champignons, 1 Paprika rot,
- Pizzagewürz, 1 Pck. Pizzateig mit Tomatensauce, 60 g Tomatenmark,
- 200 g geriebener Mozzarella

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Knobi fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knobi, 6 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1 EL Paprikapulver, 2 TL Kreuzkümmel, Oregano, Thymian, Majoran, Rosmarin u. Gyros-Gewürzsalz (Menge nach Belieben) vermischen, über Nacht gekühlt marinieren lassen.



2. Paprika in schmale Streifen, Pilze in Scheiben oder Spalten schneiden. Gyros mit der Marinade kräftig anbraten. Paprika u. Pilze mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Tomatenmark mit der Tomatensauce u. 1-2 EL Pizzagewürz verrühren.



3. Pizzateig auf einem Backblech ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen u. 50 g Käse bestreuen. Gyros darauf verteilen. Mit dem restl. Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 250°C ca. 30 Min. backen.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu Tsatsiki servieren, Klasse!*



Erstellt von Klaus am 05.08.2018