

Kochen mit Klaus

Weißkohl-Gyrosauflauf mit Feta

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 500 g Gyros v. Schwein, 600 g Weißkohl,
- 1 rote Paprika, je 2 TL Oregano, Thymian, Majoran & Rosmarin, Salz,
- Pfeffer, 250 g Feta, 100 g Tomatenmark, 1 EL scharfe Paprikacreme,
- 100 ml Metaxa, 300 g Joghurt, 200 ml Sahne, 1 EL Paprikapulver,
- 1 TL Koriander, 2 TL Kreuzkümmel, Olivenöl, Petersilie

Zubereitung:

1. 2 Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, übrige mit Knobi fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knobi, 6 EL Öl u. Gewürzen vermengen, über Nacht marinieren lassen. Paprika klein würfeln. Weißkraut putzen, Strunk entfernen u. in Streifen schneiden. Feta klein würfeln.



2. Weißkohl in heißem Olivenöl kräftig anbraten, Paprika mitbraten, salzen, pfeffern, Kräuter zugeben u. herausnehmen.



3. Gyros mit Marinade in heißem Öl kräftig anbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Metaxa einrühren, aufkochen. Joghurt mit Sahne einrühren. Gemüse u. ½ Feta unterheben, einköcheln lassen (evtl. mit Binder dicken) u. alles in eine Auflaufform füllen. Mit restl. Feta bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu griechische Kritharaki-Nudeln reichen!

