

NUDELAUFLAUF MIT PFANNEN-GYROS

in Metaxasoße – Griechisch für Anfänger



20-30 
Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

20-30 
Minuten
BACKZEIT

4 
Genießer
ANZAHL DER PERSONEN

ZUTATEN:

- 500 g Pfannengyros (meist schon mit Zwiebeln)
- 250 g Nudeln (Penne, Rigatoni etc.)
- 1 Paprikaschote (rot)
- 1 Zwiebel
- 150 - 200 g Champignons
- 50 g Tomatenmark
- 200 g Schmand
- 400 g Sahne
- Öl
- 4 cl Metaxa (mehr ist auch nicht schlimm ...)
- 150 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Grüner oder gemischter Salat



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Eine offene Auflaufform einfetten und bereitstellen. Den Backofen auf 180 Grad °C vorheizen.
2. Nudeln in ausreichend Salzwasser kochen, dass sie noch etwas Biss haben. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, beiseitestellen.
3. Das Gyros in einer großen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Danach rausnehmen und ebenfalls beiseitestellen.
4. Paprika, Zwiebel und Champignons putzen und klein schneiden. In der benutzten Pfanne anbraten. Dafür reicht das restliche Öl in der Pfanne aus.
5. Nun das Gemüse, die Nudeln und das Gyros in der Auflaufform miteinander vermengen.
6. In der benutzten Pfanne nun die Sahne und den Schmand einrühren und mit Tomatenmark und dem Metaxa vermischen, kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver (und nach Belieben weiteren Gewürzen und / oder Kräutern) abschmecken.
7. Die Soße über das Nudel-Gyros-Gemüse-Gemisch geben, den Käser darüber verteilen und für 20 bis 30 Min. ab in den Ofen.

TIPP:

Das Gericht ist ideal als Gäste-Essen. Sie bereiten alles vor, lassen es bei Bedarf auskühlen und schieben es nur noch in den Ofen, wenn die Gäste kommen.

