

# Gyros-Kritharaki-Auflauf

2 Zwiebeln  
400 g Kritharaki-Nudeln  
3 EL Tomatenmark  
900 ml Wasser  
1 EL Gemüsebrühepulver  
1 kg Gyros, gewürzt  
1 Becher Schmand  
1 EL Gyros-Gewürz  
2 EL Kräuter der Provence  
1 TL Paprika edelsüß  
Salz & Pfeffer  
200 g Champignons o. Paprika  
150 - 200 g Gouda



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Zwiebeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in Ringe hobeln.

In der emaillierten gusseisernen Pfanne mit etwas erhitztem Öl andünsten, danach herausnehmen.

Tomatenmark mit Gemüsebrühe und Wasser in einem Topf verrühren und erhitzen.  
Kritharaki-Nudeln darin **ca. 10-12 min.** unter Rühren bissfest kochen.

In der Zwischenzeit das Fleisch in der emaillierten gusseisernen Pfanne anbraten.

Zu den gekochten Kritharaki Schmand, Gyros-Gewürz, Kräuter der Provence, Paprikapulver, Salz & Pfeffer geben und unterrühren, anschließend mit den angedünsteten Zwiebelringen und Champignon-Scheiben oder Paprika in Stücken zum Gyros geben und miteinander vermischen.

Käse mit der groben Microplane reiben und über den Auflauf verstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf dem Rost **ca. 25-30 min.** überbacken.