

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
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.