# Überbackenes Gyros-Geschnetzeltes

**Ausländische Küche » Griechische Küche**

## Zutaten (4 Personen)

» 1 rote Paprika
» 150g Champignons
» 2EL Öl
» 800g Gyros-Geschnetzeltes
» 3EL Metaxa
» 2EL Tomatenmark
» 100g Gratin-Käse

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Paprika in Stücke schneiden. Champignons halbieren. und im heißen Öl ca. 3min braten. Herausnehmen. Gyros-Geschnetzeltes und Paprika portionsweise im heißen Bratöl unter Wenden 8-10min braten.

2. Alles wieder in die Pfanne geben. Metaxa und Tomatenmark verrühren, zugießen und kurz aufkochen lassen. Gyros in eine Auflaufform geben. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 10min überbacken.

Tipp: Statt Metaxa kann auch Weinbrand verwendet werden oder den Alkohol durch Paprika-Edelsüß ersetzen.

Nährwerte: 460kcal/E53g/F20g/KH2g pro Portion

angelegt am: 19.07.2003 Rezept-Nr: 475

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke