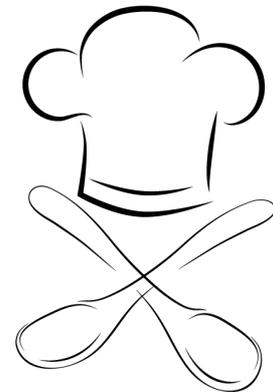




## Unsere Rezeptempfehlung: Überbackenes Gyros (4 Personen)

### Zutaten:

750 g	Schweinefleisch/Oberschale
2 EL	2 EL
100 g	Käse gerieben
2	Paprikaschoten, rot
frische Kräuter	z.B. Thymian, Petersilie, Rosmarin usw.
2 TL	Gyrosgewürz
3 EL	Metaxa oder Weinbrand Öl
250 g	frische Champignons
1	Zwiebel
2 EL	Tomatenmark



### Zubereitung:

Das Schweinefleisch klein schneiden(Geschnetzelt) und mit etwas Öl und dem Gyrosgewürz gut durchmengen. Die Zwiebel in Streifen schneiden und alles gut miteinander vermischen. Die Mischung 1 ½ Stunden durchziehen lassen. Den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Champignons und die Paprika putzen und klein schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und darin Chamignons und Paprika ca. 3 Minuten anbraten. Danach alles herausnehmen. Jetzt das Fleisch in der Pfanne anbraten. Wenn das Fleisch fertig angebraten ist, wird die Gemüsemischung zugefügt. Metaxa und Tomatenmark einrühren. Alles kurz aufkochen. Zum Schluß den Schmand unterrühren. Das Gyros in eine gefettete Auflaufform geben, mit Käse überstreuen und im Backofen für ca. 10-15 Minuten überbacken. Das Ganze vor dem Servieren mit kleingehackten, frischen Kräutern bestreuen. Dazu passen Rösties oder Pommes.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: **Mariona**