



## Gyros Auflauf Ofenhexe/Grundset

### Zutaten

400 g frische Nudeln aus dem Kühlregal  
750 g Gyros, gewürzt  
1 Zucchini  
1 rote Paprika  
1 Möhre  
150g Champignons  
20 g Öl

250 g Milch  
150 g Creme Fraiche  
1 TL Tomatenmark  
½ TL Salz  
¼ TL Pfeffer  
50 g Metaxa  
200 g Käse, gerieben

### Zubereitung

#### **Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen**

Gyros in einer Pfanne anbraten.

Zucchini und Möhren in Scheiben schneiden, Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden, Champignons in Scheiben schneiden.

Milch, Crème fraîche, Tomatenmark, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen lassen. (Thermomix: 5 Min. / 100°C / Stufe 1)

Metaxa zufügen. ( Thermomix: 2 Min. / 80°C / Stufe 2)

Käse reiben. Gyros, Nudeln und Soße in einer Schüssel vermengen und in die rechteckige Ofenhexe geben und mit Käse bestreuen.

Den Zauberstein auf die Ofenhexe legen, ca. 20 Min. backen.

Zauberstein abnehmen, weitere 15 min. überbacken.

Dazu passt ein leckerer Blattsalat.

Steffi Ebbing Selbständige Pampered Chef® Beraterin

E-Mail: [steffi@ebbing-tm.de](mailto:steffi@ebbing-tm.de)

[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de) | Tel. 05207/87580

Shop: [www.ebbing-tm.de/shop](http://www.ebbing-tm.de/shop)