

# Kochen mit Klaus

## Gratiniertes Gyros in Metaxasauce

### Zutaten: (Für 6-7 Personen)

- 3 Zwiebeln, 6 Knobizehen, 500 g Champignons, 2 rote Paprika, Salz,
- Pfeffer, je 1 EL Petersilie, Oregano, Thymian, Majoran & Rosmarin,
- 1,5 kg Gyros vom Schwein, 200 g Tomatenmark, 150 ml Metaxa,
- 400 g Schmand, 200 ml Sahne, 1 EL Paprikapulver,
- 2 TL Kreuzkümmel, 450 g Gouda, Olivenöl

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Knobi fein würfeln. Paprika in Streifen schneiden. Pilze vierteln. Käse grob reiben.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißem Olivenöl glasig dünsten, Paprika u. Pilze mitdünsten, salzen, pfeffern, Kräuter zugeben u. herausnehmen.



3. Gyros in Olivenöl rundum kräftig anbraten. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer u. Kreuzkümmel würzen. Gemüse unterheben. Tomatenmark u. Metaxa einrühren, aufkochen. Schmand u. Sahne unterheben, etwas einköcheln lassen u. alles in eine Auflaufform füllen. Mit dem Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. goldgelb überbacken.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu griechische Kritharakjnudeln mit Tsatsiki reichen!*

