

Gyros in Metaxasoße mit Käse überbacken

Zutaten

500 g	Halsgrat vom Schwein
1	Zwiebel
2	rote Paprikaschoten
250 g	Champignons
200 ml	Sahne
200 g	Schmand
3 EL	Metaxa (Weinbrand)
	Salz und Pfeffer
3 EL	Tomatenmark
200 g	geriebener Käse
	Paprikapulver
	Knoblauch
	Griechische Gewürzmischung
	Olivenöl



Zubereitung

Das Fleisch in feine Streifen schneiden, mit etwas Öl und griechischem Gewürz vermischen und einige Zeit durchziehen lassen. Zwiebeln und Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden, Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten, Paprikaschoten und Pilze dazugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Das Fleisch in die Pfanne geben, kräftig anbraten und dann die Gemüsemischung dazugeben. Schmand, Sahne, Tomatenmark und Metaxa einrühren, kurz mitköcheln lassen und nach Geschmack mit Paprika und Knoblauch abschmecken.

Die Fleisch-Gemüsemischung in eine Auflaufform geben und mit dem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten auf 200 Grad überbacken bis der Käse goldbraun ist.

Als Beilage empfehlen wir Reis und Krautsalat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.