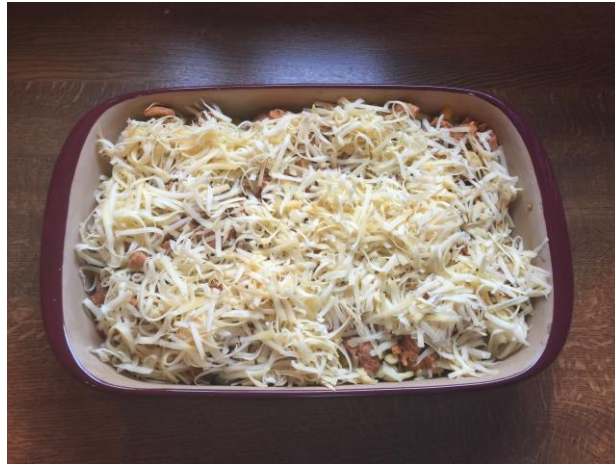


Gyrosauflauf aus der großen Ofenhexe® von Pamperedchef®



Zutaten:

400 g Eierspätzle (Kühlregal oder selbst gemachte)

3 gemischte Paprika

500 g Gyrosfleisch

200 ml Rama Cremefine zum kochen

200 g Sahne

2 Beutel Zwiebelsuppe

100 g geriebener Emmentaler oder Gouda

Zubereitung:

Spätzle in die große Ofenhexe® von Pamperedchef® legen

Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden und über die Spätzle verteilen

Dann das Gyrosfleisch oben draufgeben

Aus der Sahne und dem Cremefine und den 2 Zwiebelsuppenbeuteln eine Sauce anrühren und diese über das Gyros gießen.

Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Der Backofen ist auf 230°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach vorgeheizt/ca. 35 Minuten überbacken. Auf Augenkontakt bleiben, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Martina Ziehl mit Pamperedchef – Ihre Fachberatung mit Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef](http://ziehl.shop-pamperedchef.com).