

All-in-One aus der Ofenhexe® von Pampered Chef® - Spätzle-Gyros mit Metaxasauce



Zutaten:

1kg Gyros

1 Becher Schmand

1 Flasche Cocktailsauce

200 g Emmentaler

2 EL Metaxa

1 Packung Spätzle

Zubereitung:

Gebe die Packung Spätzle in die Ofenhexe®

Brate das Gyros in einer Pfanne scharf an

Mische die Cocktailsauce mit dem Schmand und dem Metaxa und verrühre es zu einer homogenen Sauce

Gib das Fleisch auf die Spätzle und gieße die Sauce über das Fleisch

Reibe den Emmentaler mit der Microplane und streue den Käse oben drauf.

Gib die Ofenhexe® in den kalten Backofen – 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/45 Minuten

Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen ist anders als meiner.

Martina Ziehl mit Pampered Chef® - Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de