



Gyros mit Metaxa

Zubereitung

Gewürz und BONA Pflanzenöl zu einer Paste verarbeiten und das Fleisch für ca. 30 Minuten einlegen. Das Fleisch anbraten und die restlichen Zutaten wie folgt nach der Reihe in die Pfanne reingeben: Zwiebel, Champignons, Paprika. Dann das Tomatenmark hinzufügen und mit Metaxa ablöschen und kochen bis der Alkohol verdampft. Am Schluss mit Creme Fraiche verfeinern und in eine Auflaufform geben.

Käse drüberstreuen und im Backrohr ca. 20 Minuten bei 180 Grad Heißluft im Backofen den Käse schmelzen lassen.

Dazu passen (selbstgemachte) Kartoffelwedges und nachdem das Backrohr gebraucht wird, kann man vorher schon die Kartoffeln reinlegen und die Auflaufform dazustellen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sandra Tichy.

Zutaten

- Schweinefleisch
- 1/2 gewürfelte Paprika
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 150g geriebener Käse
- Ca. 2 Esslöffel Tomatenmark
- Ein Schluck Metaxa
- Gyros Gewürzmischung
- BONA Pflanzenöl
- 100g Champignons
- Creme Fraiche