

---

# Spätzle Gyros Auflauf - Deftig, würzig & einfach lecker

---



## Schwierigkeit

einfach



## Zubereitung

30 Minuten



## Backofenzeit

12-15 Minuten

---

## Zutaten

- 750gr Gyrosfleisch vom Metzger oder selber gewürzt
- 500gr Spätzle Alternativ: Nudeln
- 250gr Creme Fraiche Kräuter
- 200gr Sahne
- 200gr Schmelzkäse Kräuter
- 100gr geriebener Käse
- 2 Zwiebeln
- 1-2 Paprika rot
- Gewürze Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß & rosenscharf, Kreuzkümmel
- Olivenöl

---

## Zubereitung

1. 750 gr Gyrosfleisch würzen und in einer Pfanne scharf anbraten und nebenbei 500 gr Spätzle kochen. (Es kommt aber auf die Spätzle an, Hast du 'frische' Spätzle, dann müssen sie nicht unbedingt gekocht werden)
2. In der Zwischenzeit kannst du die 2 Zwiebeln und 1-2 Paprika klein schneiden und kurz mitbraten.
3. Jetzt kommt alles in die Auflaufform und wird vermischt.
4. 250 gr Creme Fraiche, 200 gr Schmelzkäse und 200 gr Sahne vermischen, würzen, abschmecken und über die Gyros - Spätzle Mischung geben.
5. 100 gr geriebener Käse darüber streuen.
6. Jetzt kommt alles für 12 - 15 Minuten bei 200° in den Backofen. (Je nachdem wie dunkel du den Käse möchtest.)

Für mehr Rezepte und  
Tipps hier scannen:

