Gyros-Makkaroni-Auflauf

Der Gyros-Makkaroni-Auflauf hat Suchtpotenzial. Einmal probiert ist man in seinem Bann. Ein Rezept, das fantastisch schmeckt und gut sättigt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

500 g	Gyros (fertig gewürzt/mariniert)
200 g	Makkaroni
100 ml	Schlagobers
350 ml	Fleischbrühe (oder Gemüsebrühe)
200 g	Cocktailtomaten
1 Stk.	Zucchini (mittlere Größe)
3 Stk.	Lauchzwiebeln (+/-)
1 Stk.	Roter Paprika
200 g	Gratinkäse (gerieben)
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Paprikapulver (Edelsüß)
1.5 EL	Mehl (zum Abbinden)
Nach Belieben	Öl (Zum Anbraten)
Nach Belieben	Butter (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Gyros-Makkaroni-Auflauf** die Cocktailtomaten halbieren, die Paprika in Streifen schneiden, die Zucchini erst der Länge nach halbieren und dann in Scheiben schneiden und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

2. Danach die Fleischbrühe vorbereiten.

3. Nun das Gyros in einer GROßEN Pfanne in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten.

4. Dann das fast fertig gegarte Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Dann die Paprika, die Zucchini, die Cocktailtomaten und die Lauchzwiebeln in der gleichen Pfanne bissfest anbraten.

5. Anschließend nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

6. Nun das Fleisch zurück in die Pfanne zum Gemüse geben.

7. Danach 1,5 - 2 leicht gehäufte Esslöffel Mehl (gesiebt) hinzufügen und alles gründlich verrühren.

8. Parallel die Makkaroni bissfest kochen und eine große Auflaufform (ca. 33 x 23 cm) mit Butter ausfetten.

9. Dann das Schlagobers und die Fleischbrühe in die Pfanne geben, einmal kurz aufkochen lassen und anschließend bei geringer bis mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen (eventuell noch mal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen). Zeitgleich schon mal den Backofen auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze (oder 175 °C Umluft) vorheizen.

10. Nun die Makkaroni in einem Sieb abtropfen lassen, in die Pfanne zum Fleisch und Gemüse geben und alles gründlich durchrühren.

11. Jetzt ca. die Hälfte der Masse in die Auflaufform geben und mit etwas Käse bestreuen.

12. Dann den Rest in die Form geben und mit dem übrigen Käse bestreuen. Der Auflauf sollte nun ca. 20-25 Minuten im Ofen gratinieren.

Tipp

Den Gyros-Makkaroni-Auflauf vor dem Servieren mit ein paar Frühlingszwiebel-Ringen dekorieren.