



Gyros - Tagliatelle

Backofen: 200° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 35-40 min
Zubehör: große Ofenhexe

Zutaten:

500 g Hähnchenbrustfilets
2 EL Gyros-Gewürz
1-2 EL Rapsöl
1 P. gekühlte Tagliatelle (300g)
1 Paprika

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
10 g Rapsöl
100 g Milch
300 ml Sahne
1 Becher Schmand
20 g Speisestärke
1 TL Paprikapulver
2 TL Gyros-Gewürz
2 TL Kräuter der Provence
1 TL Salz

200 g gerieb. Gouda

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden und mit Gyros-Gewürz und Öl mehrere Stunden marinieren.

Ofen vorheizen.

Tagliatelle gleichmäßig in der großen Ofenhexe verteilen.

Gyrosfleisch gleichmäßig darübergeben.

Paprika in Streifen schneiden und auf dem Fleisch verteilen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Rapsöl andünsten.

(im TM: 5 sek / Stufe 5, nach unten schieben, Öl zugeben und 2 min / Varoma / Stufe 1)

Restliche Zutaten zufügen und unter Rühren aufkochen lassen.

(im TM: 9 min / 90° C / Stufe 3)

Soße gleichmäßig über Fleisch und Paprika gießen und glatt streichen.

Geriebenen Käse darüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C auf mittlerer Schiene 35-40 min. backen.

