

Putengyros in Metaxasoße

Zutaten:

- 1kg Putenschnitzel/ oder Schweineschnitzel (in Streifen schneiden/ mit Gyrosgewürz und 3 EL AGRILUNA-Rapsöl mischen und 2-4 Stunden im Kühlschrank marinieren) oder fertiges Gyros vom Metzger besorgen
- 2 Zwiebeln mittelgroß
- 2 Knoblauchzehen
- 15g AGRILUNA-Rapsöl
- 1 rote oder orange Paprika
- 300g Champignons oder Zucchini
- 200g Kochsahne 15% Fett
- 200g Schmand
- 130g Tomatenmark
- 40g Metaxa/ oder Weinbrand / oder Wasser
- 10g Zucker
- 1TL Salz
- 1TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Pfeffer
- 1TL Oregano
- 1TL Gemüsebrühe/ Gemüsepaste
- 30g Speisestärke
- 200g Gouda

Tina Marz

Selbstständige Pampered Chef® Beraterin

Zubereitung:

- Zwiebeln, Knoblauch und Öl in den Mixtopf geben. 5 Sek./Stufe5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und 3 Min/ Varoma/Stufe1 andünsten.
- Kochsahne, Schmand, Tomatenmark, Metaxa, Zucker, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano und Gemüsebrühe dazu geben und 10 Sek./ Stufe 7 vermischen.
- Speisestärke dazu und 5 Min./ 95°C/ Stufe 3 köcheln
- Ofen auf 230 °C Ober-Unterhitze vorheizen
- Paprika, Champignons / oder Zucchini klein würfeln
- Gyros, Paprikawürfel, Champignons/Zucchini und Soße mischen und in die Ofenhexe© füllen
- Mit der Microplane©-Reibe den Gouda raspeln und über die Fleischmasse verteilen.
- Auf unterster Schiene (Rost) 30-35 Minuten überbacken.

Dazu schmecken **Wedges vom Ofenzauberer** oder Tomatenreis besonders gut!

Guten Appetit!

