

Rezept des Monats März

Zintls Hähnchengyros mit Metaxasauce



Zutaten für 4 Personen:

3 rote Paprikaschoten
400 g kleine Champignons
2 EL Öl
600-800 g Hähnchengyros vom Zintlhof
Ca. 200 ml Metaxa
6 EL Tomatenmark
1 Becher Schmand oder Crème fraîche
100 g Büffelmozzarella vom Zintlhof
Petersilie



Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Paprika putzen, waschen und klein schneiden. Pilze putzen, waschen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Öl in einer weiten Pfanne erhitzen. Paprika und Pilze darin ca. 3 Minuten anbraten, herausnehmen. Fleisch portionsweise im Bratfett 5-6 Minuten kräftig anbraten. Gesamtes Fleisch, Paprika und Pilze wieder in die Pfanne geben. Metaxa und Tomatenmark einrühren, alles aufkochen. Schmand unterrühren. Gyros in eine Auflaufform füllen. Mit dem in Scheiben geschnittenen Büffelmozzarella belegen und im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten überbacken. Mit Kräutern garnieren.

Dazu schmeckt ein frischer Blattsalat und Reiskornnudeln (Krithataki) aus unserem Hofladen.

Guten Appetit!