

## 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!