

Rezeptvorschlag: Paprika-Fleisch-Auflauf Für ca. 4 Personen

- 2 rote Paprikaschoten (ca. 500g)
- 150g kleine Champignons
- 2 EL Olivenöl
- 600-750g Döner-/Gyrosfleisch
- evtl. 2-3 EL Weinbrand
- (z.B. griechischer Metaxa)
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Schmand oder Creme fraîche
- 100g geriebener Käse
- evtl. frische Kräuter zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zusätzlich: schmeckt auch hervorragend mit Nudeln.

1. Paprika putzen, waschen und klein schneiden. Pilze putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Öl in einer weiten Pfanne erhitzen. Paprika und Pilze darin ca. 3 Minuten anbraten und anschließend herausnehmen.
3. Fleisch portionsweise im Bratfett 5-6 Minuten kräftig anbraten. Gesamtes Fleisch, Paprika und Pilze wieder in die Pfanne geben.
4. Weinbrand und Tomatenmark einrühren, alles aufkochen lassen. Schmand unterrühren.
5. Das Fleisch in eine Auflaufform füllen und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen

E-Herd: 200°C
Umluft: 175°C
Gas: Stufe 3
ca. 10 Minuten überbacken und mit Kräutern Garnieren.
6. Dazu schmeckt Fladenbrot oder Röstkartoffeln.