

Zutaten:

1000 g Spätzle

1500 g Gyros

4 Zwiebeln

6 Paprikaschoten

Soße:

4 Becher Tzatziki

3 Becher Sahne

3 Becher Schmand

400 g geraspelten Käse

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Spätzle bissfest kochen. **Gar-Profi I** mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo Star** legen. Die Spätzle darin gleichmäßig verteilen.

Zwiebel in Ringe schneiden und mit dem Gyros anbraten, Paprikaschoten in Würfel schneiden und kurz mitdünsten und über den Spätzle verteilen.

Tzatziki, Sahne und Schmand verrühren, das Gyros mit der Sahnemasse übergießen und mit Käse abstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Min. überbacken.