

Gyros-Paprika-Nudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Nudeln (z. B. Penne rigate), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, 600 gr Schweineschnitzel, 2 Esslöffel Öl, 2-3 Teelöffel Gyros-Gewürzmischung, 200 gr Feta-Käse, je 1 rote und grüne Peperoni.

Die Vorbereitungen:

Knoblauchzehe fein würfeln. Paprika in schmale Streifen schneiden. Schweinefleisch waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum unter Wenden bei starker Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Paprikastreifen und Knoblauch hinzufügen und weitere 2-3 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Gyrosgewürz würzig abschmecken. Inzwischen Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen. Auf Tellern anrichten. Gyros-Paprika-Pfanne darüber verteilen. Feta-Käse in kleine Stückchen zerbröseln und über das Gyros streuen.

Mit Peperoni garnieren.