

## Griechischer Auflauf

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

1 Zwiebel	2 Paprika
8 Peperoni, eingelegt	500 g Schweineschnitzel (alternativ Hähnchen, Pute)
1 Knoblauch Zehe	2 TL Olivenöl
Salz	Pfeffer
Paprikapulver	Oregano
200 g Kritharaki (griechische Hartweizennudeln), trocken	50g Frischkäse
200 ml Gemüsebouillion /Gemüsebrühe	100g Schafskäse

### Anleitung

1. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden, Peperoni abtropfen lassen und in Stücke schneiden, Schafskäse in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
2. Schnitzel in Streife schneiden  
**Tipp:** Schnitzel noch marinieren
3. Öl in eine Pfanne geben, Schnitzel rundherum 5 min anbraten. Danach Paprika, Zwiebel, Knoblauch zu dem Schnitzel.
4. Kritharaki in Salzwasser 5 min vorgaren
5. Frischkäse, Gemüsebrühe mit in die Pfanne, mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen.
6. Kritharaki Nudeln abgießen und mit in die Schnitzel, Paprika Mischung dazugeben.
7. Die komplette Mischung in eine Auflaufform und für 25 Minuten auf mittlere Schiebe und 200 Grad Ober – Unterhitze in den Backofen.