Gyrossuppe - einfach & schnell

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Geschnetzeltes (klein geschnittenes Fleisch vom Schwein oder fertig gewürztes Gyrosfleisch)
- 3 Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln
- 200 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g passierte Tomaten
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 2 EL Öl
- 200 g Schmelzkäse
- Gyrosgewürz
- Salz
- Paprikapulver (edelsüß)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Paprika, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in kleine Stücke. Putze die Pilze und schneide sie klein. Schäle Zwiebel und Knoblauch und würfle sie fein.
2. Erhitze etwas Öl in einem großen Topf und brate das Geschnetzelte darin an. Bestreue es mit Salz und Gyrosgewürz. Füge dann die Zwiebel- und Knoblauchwürfel zu und dünste sie für einige Minuten mit.
3. Gib die Paprikawürfel und die Champignons hinzu und röste sie ebenfalls etwas mit. Gieße die passierten Tomaten, Gemüsebrühe und Sahne zu und rühre den Schmelzkäse ein.
4. Lass nun alles für 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln. Rühre die Suppe gelegentlich um.
5. Schmecke die Gyrossuppe zum Schluss mit Salz, Gyrosgewürz und Paprikapulver ab.

Serviere sie mit Baguette.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.