

Gyrossuppe

Die nächste Feier steht an? Mit diesem Rezept ist eine Partysuppe mit Gyros ganz einfach zubereitet. Und dazu schmeckt der pikante Schafskäse superlecker.

8 - 10 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Gemüse:

1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
2 rote Paprikaschoten
100 g getrocknete Tomaten
50 g entsteinte, schwarze Oliven (Kalamata)

Schweinefleisch:

750 g Schweineschnitzel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 1 TL Thymian
1 EL Gyros-Gewürz

Außerdem:

3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
2 EL Tomatenmark
1 l Brühe
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
200 g Sahneschmelzkäse
100 g Fetakäse

Wie koche ich selbst eine leckere Gyrossuppe?:

1 Gemüse vorbereiten:

Gemüsezwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten in 1/2 cm große Stücke schneiden. Oliven fein zerkleinern.

2 Gyrossuppe zubereiten:

Schweineschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Gyros-Gewürz würzen. Die Hälfte Öl bei mittlerer Hitze in einem breiten Topf erhitzen. Fleischstreifen in 2 Portionen anbraten, so dass die Fleischstreifen eine schöne Farbe erhalten. Tomatenmark kurz mit anrösten.

Dann Paprika-, Zwiebel-, Knoblauchwürfel und Tomatenstücke zugeben und mit Brühe auffüllen. Alles einmal aufkochen. Oliven, Crème fraîche und Schmelzkäse unterrühren und 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Gyrossuppe mit den Gewürzen nochmals abschmecken. Mit gewürfeltem Fetakäse und gehacktem Thymian servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gyrossuppe lässt sich ohne den Fetakäse prima einfrieren.

