

Gyrossuppe

Eine leckere Gemüsesuppe mit Käse und Schweinefleisch für jede Party geeignet

8 - 10 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprikaschoten
- 100 g getrocknete Tomaten
- 50 g entsteinte, schwarze Oliven (Kalamata)
- 750 g Schweineschnitzel
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- etwa 1 TL Thymian
- 1 EL Gyros-Gewürz
- 3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 l Brühe
- 1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 200 g Sahneschmelzkäse
- 100 g Fetakäse

1 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 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.

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Suppe ist ohne den Fetakäse einfriergeeignet.

