# Gyros-Suppe

**Ausländische Küche » Griechische Küche**

## Zutaten (4 Personen)

» 1 rote Paprika
» 1 gelbe Paprika
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1 EL Olivenöl
» 250g Gyros-Geschnetzeltes
» 100g Frischkäse (leicht)
» 50ml Milch
» 1/2 Pk. Zwiebelsuppe
» 75g scharfe Tomatensoße (Maggi)
» Salz & Pfeffer
» 1 TL Thymian

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
bis 30min

## Zubereitung

1. Paprikaschoten putzen, waschen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, beides ebenfalls würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Fleisch zufügen und anbraten.

2. Frischkäse und Milch zugeben und alles aufkochen. 375ml Wasser zugeben und die Zwiebelsuppe einrühren. Nochmals kurz aufkochen. Paprikawürfel mit Knoblauch und Tomatensoße in die Suppe geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Nährwerte: 193kcal/E16g/F12g/KH6g pro Portion

angelegt am: 18.07.2006 Rezept-Nr: 2123

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke