

Judith´s leichte Gyros Suppe

Das Rezept ist für 10 Pers. p.Pers. 7 SmartPoint Punkte

Zutaten:

- 800 g Putenschnitzel roh, in Streifen geschnitten
- 2 TL Gewürz Fleischeslust (von der Firma Zapfhahn in Dortmund)
- 1 Dose ganze Champignons, geviertelt
- 1 Dose Mais
- 2 frische Paprika, ich hatte eine rote und eine orange, in Würfel geschnitten
- 2 Tüten Maggi Zwiebelsuppe
- 750 g Zigeunersoße, ich hatte die von der Firma Homann
- 1 Flasche Sweet Chilisoße (200 ml)
- 500 ml Milch 1,5 % Fett
- 1500 ml Wasser
- 1 Dose Creme lege're
- 2 TL Albaöl zum Anbraten

Zubereitung:

Als erstes habe ich das Fleisch mit dem Gewürz Fleischeslust gewürzt und etwas ziehen lassen.

Jetzt die Zwiebelsuppe in der Milch und dem Wasser mit einem Schneebesen einrühren, dann zum Kochen bringen und 10 Min köcheln lassen.

Dann habe ich das Albaöl im Komfort Universaltopf erhitzt und zuerst das Fleisch rundherum angebraten.

Dann das Gemüse zugeben und ebenfalls kurz mit anbraten.

Nun die Soßen zugeben und dann das Creme legère unterheben.

Zuletzt die Zwiebelsuppe zufügen und alles nochmals 15 Min bei geringer Wärmezufuhr köcheln lassen.

Dazu schmeckt wunderbar Stockbrot, Baguette oder frisches Brot.

Diese Suppe ist auch eine tolle Partysuppe

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺