WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Gyros-Suppe

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Putengeschnetzeltes
6 TL Gyrosgewürz
2 EL Öl
3 Paprika
500 ml passierte Tomaten
200 ml Sahne
200 g Schmelzkäse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 619 kcal, 35 g Fett, 22 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Gyros-Suppe

Zubereitung:

1. Zuerst das Putengeschnetzelte mit dem Gyrosgewürz mischen…



2. …und in dem Öl circa 5 Minuten scharf anbraten.



3. Die Paprika von dem Gehäuse befreien, in Streifen schneiden und für 5 Minuten mitbraten.

Puten-Gyros-Suppe



4. Mit passierten Tomaten, Sahne und 200 ml Wasser aufkochen.



5. Den Schmelzkäse einrühren, circa 20 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten-Gyros-Suppe

6. Puten-Gyros-Suppe auf einem Teller anrichten und genießen!





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**