

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

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.



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





Puten-Gyros-Suppe



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-gefluegel.de**