

Hähnchen-Gyros-Suppe

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Hähnchengeschnetzeltes
4 TL Gyrosgewürz
2 EL Olivenöl
3 Paprika
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne
800 ml Geflügelfond
200 g Schmelzkäse
Petersilie
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 462 kcal, 30 g Fett, 12 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

Hähnchen-Gyros-Suppe

Zubereitung:

1. Als erstes Hähnchengeschnetzeltes, Gyrosgewürz und Öl miteinander vermischen...



2. ...und für circa 5 Minuten scharf anbraten.



3. Die Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Dann die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein hacken. Zwiebel- und Knoblauchstücke zu dem Hähnchengeschnetzelten geben und alles zusammen für weitere 3 bis 5 Minuten braten.



Hähnchen-Gyros-Suppe

4. Jetzt Sahne und Geflügelfond hinzugeben und für circa 10 Minuten köcheln lassen.



5. Dann auch den Schmelzkäse und die Petersilie unterrühren und erneut aufkochen lassen.



6. Zum Schluss Hähnchen-Gyros-Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles zusammen anrichten und Löffel für Löffel genießen!





Hähnchen-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**