

## Gyrossuppe

**Kategorie:** Suppe

**Zubereitungszeit :** 40 min

**Portionen:** 5

### Zutaten:

- 750-1000 g Gyros
- 1 rote und 1 grüne Paprika
- 1 kl. Dose Mais
- 1 kl. Dose Erbsen
- 2 Pck. Zwiebelsuppe
- 1 Fl. Zigeunersoße
- 1 Fl. Chilisoße
- 1 l Wasser
- 1 Becher Sahne
- 200 g Kräuter-Schmelzkäse

### Beschreibung:

1. Das Gyros anbraten.
2. Die rote und grüne Paprika waschen, entkernen und klein würfeln.
3. Die Flüssigkeiten aus der Maisdose und Erbsendose abgießen.
4. Paprika, Mais, Erbsen, Zwiebelsuppenpulver, Zigeunersoße, Chilisoße und das Wasser zu dem Gyros geben und 15 Minuten durchkochen lassen.
5. Dann die Sahne und den Kräuter-Schmelzkäse unterrühren bis alles gut verteilt ist.
6. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Notizen:

