



# Gyrossuppe mit Schweineschnitzel und Paprika

Zeit gesamt  
25min



Zubereitungszeit  
25min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwei	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Rosenpaprika	
Oregano, getrocknet	
Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Öl	2 EL
Schlagsahne	100 g
Gemüsebrühe	800 ml
Schmelzkäse	200 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, Küchenpapier

1. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano würzen.
2. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
3. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch ca. 2 Min. anbraten. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und nochmals ca. 5 Min. braten. Mit Sahne ablöschen und mit Brühe auffüllen. Auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln.
4. Schmelzkäse unterrühren, abschmecken und auf Teller verteilen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	421 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	45 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	15 g