



Rezepte > Mittagessen

Gyrossuppe mit Schweineschnitzel und Paprika

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus der
Oberschale vom Schwein 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 |