

Schnelle Gyrossuppe

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|--------|
| Minutensteaks vom Schwein | 600 g |
| Paprika, edelsüß | 1 TL |
| Oregano, getrocknet | 1 TL |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Salz | |
| Paprika, rot | 2 St. |
| Paprika, gelb | 1 St. |
| Zwiebeln, gelb | 2 St. |
| Knoblauchzehen | 2 St. |
| Öl | 2 EL |
| Schlagsahne | 200 ml |
| Gemüsebrühe | 300 ml |
| Tomaten, gehackt | 400 g |
| Petersilie, frisch | 10 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Schweineminutensteaks waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In einer Schüssel Fleisch mit Paprikapulver, Oregano, Pfeffer und Salz vermengen. Paprika waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Zwiebeln halbieren und schälen. Knoblauch schälen.
2. In den Mixbehälter Zwiebeln und Knoblauch geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mithilfe des Spatels nach unten schieben. Paprika zugeben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mithilfe des Spatels nach unten schieben. Öl und mariniertes Fleisch zugeben und 7 Min./Anbratstufe braten.
3. Anschließend Sahne, Brühe und gehackte Tomaten zugeben und ohne Messbecher 10 Min./Stufe 2/90 °C/Linkslauf garen. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Schnelle Gyrossuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Fladenbrot Grundrezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 431 kcal |
| Kohlenhydrate | 30 g |
| Eiweiß | 39 g |
| Ballaststoffe | 7 g |
| Fette | 18 g |