



Gyrossuppe

Für 6 Personen

1 kg Gyrosfleisch
für Suppe

1 Zwiebel

1 gelbe Paprika

1 rote Paprika

1/2 Porreestange

1 l Wasser
oder Brühe

100 ml Zigeunersoße

200 g Tomaten
(püriert)

200 ml Sahne

Das Fleisch anbraten.

Das Gemüse klein geschnitten zugeben und kurz
mitdünsten.

Mit heißem Wasser oder Brühe auffüllen.

Die Zigeunersoße und das Tomatenpüree hereingeben.
Die Suppe aufkochen und 15 Min. garen lassen.

Zum Schluss die Sahne zufügen.

Tipp: Dazu passt Stangenbrot!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse
in NRW liebt, der kennt **www.landservice.de**.

Echt. Näher. Dran!

