Gyrossuppe

★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 5 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 kg Gyrosfleisch
1 Becher Sahne (ca. 200 ml)
1 Liter Brühe
1 Dose/n Tomate(n)
3 Pck. Schmelzkäse
1 Becher Crème fraîche (ca. 200 ml)
1 Dose/n Champignons
n. B. Speisestärke

ZUBEREITUNG

Fleisch anbraten und mit Sahne ablöschen. Die Brühe und die restlichen Zutaten dazugeben und durchkochen lassen.