

Gyrossuppe

Eintöpfe



- 900 g Gyros (alternativ Schwein oder Pute)
- 400 g Zwiebeln
- 1 kl. Dose Ananas (mit Saft)
- 1 kl. Dose Mexikanisches Gemüse (Erbsen oder Mais, abgetropft)
- 1 kl. Dose Tomatenpaprika (gesöstet, klein geschnitten, abgetropft)
- 1 kl. Dose Pilze (abgetropft)
- 1 kl. Flasche Chilisauce
- 200 ml. Gewürzketchup
- 2 Becher Sahne

Also einfacher geht es nimmer!

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Ofenmeister leicht einölen.

Das Fleisch und das Gemüse der Reihe nach in den Ofenmeister schichten, nicht rühren.

Den Ketchup, die Chilisauce und die Sahne in einem extra Topf anrühren und über das Fleisch und Gemüse gießen.

Das Ganze ca. 2 Std. mit Deckel in den Backofen.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef
Shop: <https://radtke.shop-pamperedchef.de/willkommen>
website: <https://dorthes-rezepte.de>