

## Gyrossuppe

500	g	Schweinegyros
2	Beutel	Zwiebelsuppe
1,25	Liter	Wasser
2	Becher	Schlagsahne
2		große rote Paprika
1	Dose	Mais
500	g	TK-Erbesen
1	gr. Glas	Homann Paprika Sauce Balkan-Art (früher Zigeunersoße)
1	kl. Flasche	Chilisoße

Das Gyrosfleisch und die Zwiebelsuppe im Wasser aufkochen und das Fleisch darin gar werden lassen.

Sahne, Paprika, Mais, Erbsen, Paprika Sauce und Chilisoße einrühren.

Alles zusammen aufkochen lassen.

Fertig!

