



Besser essen.
Besser leben.

Gyrossuppe

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⚡ 1 Minuten 🍲 normal

Zutaten

1 kg Gyrosfleisch
3 Stck. Zwiebel
2 Stck. Rote Paprika
2 Stck. Knoblauchzehe
1 EL edelsüßes Paprikapulver
200 g Schmelzkäse
300 ml Sahne
1 L Wasser
1 Prise AMC Pepper Trio, AMC Pure
1 Prise Salz
1 Prise Intenso oder scharfes Paprikapulver



Zubereitung

Vorbereitung

1. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Die Paprika in Streifen schneiden.

Zubereitung

2. Den Topf auf die Navigeno stellen. Die Navigeno auf Stufe "A" einstellen. Den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, das Gyrosfleisch in den Topf geben und scharf anbraten. Danach die Zwiebel und Paprika hinzugeben und alles gut durchrühren. Anschließend den Knoblauch mithilfe einer Knoblauchpresse zerpressen und in den Topf geben. Danach die Gewürze hinzugeben und zum Schluss das Wasser in den Topf geben.

3. Den Secuquick auf den Topf legen und verschließen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "6" einstellen. Den Audiotherm auf das "Softsymbol" drehen.

4. Sobald das Softsymbol erreicht ist und der Audiotherm ein "-" auf dem Display anzeigt, die Navigeno ausmachen und den Topf in den Servierdeckel stellen.

5. Sobald der Secuquick von alleine aufgeht (dauert ca. 10 Minuten), die Sahne und den Schmelzkäse in den Topf geben und einmal aufkochen lassen und gut durchrühren. Zum Schluss noch einmal alles mit Gewürzen abschmecken und einpaar Basilikumblätter hinzugeben.

Verwendete Produkte



Topf 20cm 4.5l



Secuquick softline 20cm



Navigenio