

# Gyros-Suppe mit Blitz-Fladenbrot

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/22/gyros-suppe-mit-blitz-fladenbrot](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/22/gyros-suppe-mit-blitz-fladenbrot)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Suppe:

- 250 g Schweinefleisch aus der Nuss
- 200 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 1 Zwiebel
- ½ rote Paprika
- ½ gelbe Paprika
- 85 ml Chilisauce
- 30 g Schmelzkäse
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 EL Gyros-Gewürzmischung
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Für das Fladenbrot:

- 250 g Mehl
- 250 ml Natur-Joghurt (3,5 % Fett)
- 1 TL Backpulver
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz

### Für die Garnitur:

1 EL Crème fraîche

### Zubereitung:

Für die Suppe das Fleisch waschen, trockentupfen und mit einem Messer in kleine dünne Scheiben schneiden. Die Gyros-Gewürzmischung mit Olivenöl anrühren und das Fleisch darin 15 Minuten marinieren.

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Paprika halbieren, entkernen und in kleine Streifen schneiden. Das Fleisch in einem großen Topf mit Öl kräftig anbraten, Zwiebel und Paprika dazugeben und etwa 10 Minuten braten. Etwas Wasser, Sahne, Gemüsefond, Chilisauce und Schmelzkäse zugeben. Mit Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fladenbrot Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Joghurt dazugeben. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, Bällchen formen und mit einem Nudelholz ausrollen. Eine Pfanne mit Öl auspinseln, bei mittlerer Hitze den Fladen hineinlegen und von jeder Seite knusprig braun backen. Die Fladen für etwa 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Die Gyros-Suppe mit etwas Crème fraîche garnieren, zusammen mit dem Fladenbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Mark Edelberg

Quelle: Die Küchenschlacht vom 10. Januar 2017

Episode: Vorspeisen