

# Heidis Gyros - Topf

für 5 – 6 Personen

1	kg	Gyros
2	Becher	Sahne
2	große	Zwiebeln
4	große	rote Paprika (evtl. auch gelbe)
1	Tüte	Zwiebelsuppe Feinschmecker Art ( für $\frac{3}{4}$ l )
1	Flasche	Zigeunersoße
1	kleine Ecke	Sahne – Schmelzkäse ( 50 – 100g )
$\frac{1}{2}$	Tel.	getrockneter Thymian
		Salz
		weißer Pfeffer

Fleisch anbraten und abkühlen lassen.

Sahne darüber gießen, über Nacht zugedeckt kühl stellen.

Zwiebeln schälen, Paprika in Streifen schneiden und im großen Topf andünsten.

Mit  $1\frac{1}{4}$  l Wasser ablöschen , aufkochen und die Zwiebelsuppe einrühren.

Die Zigeunersoße, Käse, Thymian und Gyros dazugeben..

Alles durchkochen (ca. 15 Min.) und abschmecken.

**GUTEN APPETIT**