

Rustikales Menue bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Gyrosfleisch, 1 Beutel Sommergemüse 250 gr., 1 Becher Bressotkäse m. Kräuter o.ä., 100 ml süsse Sahne, 100 ml Gemüsebrühe.

Die Zubereitung:

1. Gyrosfleisch anbraten, 2. Sommergemüse anschließend "bissig" mitgaren... etwas Gemüsebrühe gehört immer dazu, um ein Ansetzen zu vermeiden.... Wenn alles gar ist, mit dem Rest der Gemüsebrühe, dem Käse und der Sahne zu einer Dippgrundlage verrühren.

Dazu passt Fladenbrot.....o.ä.

Ich wünsche gutes Gelingen und viel Spaß beim Brutzeln.