

Hackfleisch-Käse-Suppe mit Tomaten

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 rote Paprika
2 EL Öl	400 g Hackfleisch, gemischt	600 ml Rinderbrühe
400 g Dosentomaten, gehackt	200 g Schmelzkäse	100 g Schmand
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	Knoblauchpulver
Petersilie, gehackt		

Im ersten Schritt die Zwiebeln sowie die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Paprika abwaschen, Kerngehäuse herausschneiden und den Rest in Streifen schneiden.

Öl in einem Suppentopf erhitzen und zunächst das Hackfleisch anbraten.

Zwiebeln, Knoblauch und Paprika dazugeben und dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Das Ganze mit Brühe oder Fond ablöschen und Topfinhalt zehn Minuten köcheln lassen.

Nun auch die gehackten Dosentomaten aufgießen und alles gut verrühren.

Bei mittlerer Hitze weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Schmelzkäse einrühren, bis er sich in der Suppe aufgelöst hat. Schmand dazugeben und ebenfalls gut einrühren. Suppe nach gusto mit den genannten Gewürzen würzen und Suppe einmal kurz aufkochen lassen.

Suppe auf vier Schüsseln verteilen und mit frischer Petersilie garnieren.

Olivia Winter am 25. Oktober 2022