

Pikante Paprikasuppe mit Feta

Kosten: ca. 2,30 € pro Portion (Berechnung ohne Energiekosten 😊)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten (4 Portionen):

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g Ajvar (1 Glas, Fertigprodukt)
- 150 g Schmelzkäse
- 1 Schuss Tabasco (optional)
- 150 g Feta-Würfel mit Kräutern
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Schlagsahne
- 400 ml Brühe
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen und würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten.
3. Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
4. Salz und Pfeffer hinzufügen.
5. Ajvar, Sahne, Brühe und Schmelzkäse hinzufügen.
6. Alles unter Rühren aufkochen lassen und anschließend 5 bis 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln.
7. Suppe mit Salz, Pfeffer und Tabasco nach Belieben abschmecken,
8. Suppe auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit Schnittlauch-Röllchen und Feta garnieren.
9. Guten Appetit.

