



Tomaten - Paprika Suppe mit Feta und Cabanossi Chips

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Feurig - pikant, herzhafte „Mitternachts - Party Suppe“

Zutaten

- 500 ml Rindfleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
- 150 g Cabanossi in Scheiben
- 1 Dose (850 ml) ganze italienische Tomaten, grob gehackt
- 1 Glas (370 g) gerösteter Paprika aus dem Supermarkt, grob gewürfelt
- 200 g Feta Käse, zerbröckelt
- 2 Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen in Ringen
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote in groben Würfeln
- 1 El Tomatenmark
- 2 El Pflanzenöl
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker, 1 Tl edelsüßer Paprika oder etwas mehr, nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Suppenansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch, Frühlingszwiebeln und den frischen Paprikawürfeln in Pflanzenöl anschwitzen, dann die gerösteten Paprikawürfel dazu geben.

Schritt3

Mit Rosenpaprikapulver stäuben und das Tomatenmark kurz mit angehen lassen.

Schritt4

Die Tomatenkonserve samt Fond und die Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und mit 1 Prise Zucker würzen. Ca. 10 min. leise köcheln lassen, noch einmal nachschmecken.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Cabanossi Scheiben in etwas Pflanzenöl knusprig braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen, den Feta Käse zerbröseln.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Gern serviere ich die Tomaten - Paprika Suppe wie beschrieben, natürlich kann man sie auch mit dem Pürierstab pürieren.

Schritt8

Mit Cabanossi, Feta Käse und Schnittlauch bestreut zu Tisch geben

Rezeptart: Klare Suppen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-paprika-suppe-mit-feta-und-cabanossi-chips/>