

Paprika-Käse-Suppe mit Hack aus dem Thermomix®



© Paprika-Käse-Suppe mit Hack - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4 Portionen

All-in-One Gericht - in 30 Minuten auf dem Tisch!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	rote Spitzpaprikaschoten
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	20 g	Öl
<input type="checkbox"/>	500 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 TL	Gemüsebrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	200 g	mildes Ajvar (Paprikapaste)
<input type="checkbox"/>	300 g	mageres Rinderhackfleisch
<input type="checkbox"/>	100 g	Sahne-Schmelzkäse
<input type="checkbox"/>	100 g	Kochsahne (15 % Fett)
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	2 EL	gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Paprika putzen, waschen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. Öl zugeben, 3 Min./Varoma/ Linkslauf/Stufe 1 andünsten.
2. Paprika, Wasser, Gemüsebrühepaste und Ajvar zugeben, 20 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 kochen. Sobald die Flüssigkeit zu köcheln beginnt (nach 8-10 Min.), Hackfleisch in kleinen Stücken durch die Deckelöffnung zufügen.
3. Schmelzkäse und Sahne zugeben, alles 2 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 kochen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreut anrichten

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 320 kcal - 23 g E - 21 g F - 10 g KH