

Mitternachtssuppe

8 - 10 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Min.

**Zutaten:**

350 g Porree (Lauch)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Gl. Kichererbsen (Abtropfgew. 265 g)
1 Dose Mais (Abtropfgew. 175 g)
150 g Salami , scharf
500 g Hackfleisch vom Rind
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
2 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapaste (Ajvar)
1 Pck. passierte Tomaten (Füllgew. 400 g)
800 ml Brühe
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

1 Vorbereiten:

Porree waschen und in 1 1/2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Kichererbsen und Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Salami in 1/2 cm große Stücke schneiden.

2 Zubereiten:

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben. Tomatenmark und Paprikapaste, passierte Tomaten und Brühe zugeben und einmal aufkochen. Porreestücke, Kichererbsen, Salamiwürfel, Mais und Crème fraîche zugeben. Dann bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln. Die Suppe mit den Gewürzen nochmal abschmecken.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Suppe ist einfriergeeignet.