

# 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/>