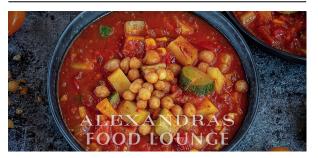
## www.alexandrasfoodlounge.com

# Sommersuppe

Personen: 6 Zeit: 45 Minuten



## ZUTATEN:

- I Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 2 Zucchini
- 3 Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 kleine Dose Mais
- · 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1L Gemüsebrühe
- Arrabiata Gewürz
- · Italienische Kräuter
- Räucher Paprika Gewürz
- Etwas Backerbsen

### ZUBEREITUNG:

- 1. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
- 2. Knoblauch schälen und fein hacken.
- Kartoffel und Karotten schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
- 5. Zucchini waschen und vierteln.
- Öl in einen Topf geben und die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig dünsten.
- Räucher Paprika zu den Zwiebeln geben und kurz mit anbraten lassen.
- 8. Kartoffeln, Karotten und Paprika dazugeben, kurz anbraten lassen.
- 9. Arrabiata Gewürz dazugeben, vermengen.
- Gehackte Tomaten und Brühe dazu gießen, verrühren.
- verrunren.
- Das ganze 25 Minuten leicht köcheln lassen.
  Jetzt erst die Zucchini und den Mais noch
- dazugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen.
- 13. Zum Schluss abschmecken und mit Petersilie und Backerhsen servieren

#### TIPP.

· Du kannst auch noch anderes Gemüse, oder Kichererbsen noch dazugeben.