

Sommersuppe

Personen: 6

Zeit: 45 Minuten



ZUTATEN:

- 1 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.
3. Kartoffel und Karotten schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
5. Zucchini waschen und vierteln.
6. Öl in einen Topf geben und die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig dünsten.
7. 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.
10. Gehackte Tomaten und Brühe dazu gießen, verrühren.
11. Das ganze 25 Minuten leicht köcheln lassen.
12. Jetzt erst die Zucchini und den Mais noch dazugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen.
13. Zum Schluss abschmecken und mit Petersilie und Backerbsen servieren.

TIPP:

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