



ZUTATEN

- 2 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500g gemischtes Hack
- 750ml passierte Tomaten
- 200ml Wasser
- 2 EL Instant Hühnerbrühe
- 1 EL trockenen Majoran
- Prise Zucker
- Salz&Pfeffer
- 150g Reis

PAPRIKASCHOTEN SUPPE

REZEPT FÜR: 4 PERSÖNCHEN
DAUER: 30 MINUTEN

1. Paprikas in dünne Streifen schneiden und zusammen mit dem Öl in einem großen Topf bei hoher Hitze scharf anbraten. Bei Bedarf noch etwas Öl zufügen. Zwiebeln klein hacken, Knoblauch pressen, beides zur Paprika geben und ca. 5 Minuten mitbraten. Hack anschließend dazu geben und ebenfalls scharf anbraten
2. Wenn das Hack gar ist, passierte Tomaten und Wasser zufügen und gut aufkochen lassen. Anschließend Hühnerbrühe, Majoran, Zucker und Salz/Pfeffer zugeben und abschmecken
3. Reis kochen, abtropfen lassen und zur Suppe geben. Alles gut miteinander vermischen un servieren

