Rezept

Ungarische Krautsuppe

Ein Rezept von Ungarische Krautsuppe, am 28.04.2024

Zutaten

	1/2 rote Paprikaschote
250 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Paprikapulver, edelsüß
1	Scheibe Vollkornbrot
140 g	Sauerkraut (1/2 kleine Dose)
1 TL	Tomatenmark
	Pfeffer
1 TL	saure Sahne (10 % Fett, ersatzweise Crème légère)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Paprika putzen, waschen und klein würfeln. Mit Sauerkraut und Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Das Tomatenmark einrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver pikant würzen. Zugedeckt 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen.

2. Die Suppe in einen Teller geben und 1 Klecks saure Sahne hineinsetzen. Mit Paprikapulver überstäuben. Das Brot dazu essen.