

Rezept

Letscho-Suppe mit Cabanossi

Ein Rezept von Letscho-Suppe mit Cabanossi, am 19.04.2024

Zutaten

1 kleine Gemüsezwiebel	1 grüne Paprikaschote (250 g)
25 g Cabanossi (Knoblauchwurst)	1 EL Olivenöl
1 TL edelsüßes Paprikapulver Salz	500 ml Gemüsebrühe Pfeffer
300 g mittelgroße Tomaten	50 g Ajvar (Paprikapaste; aus dem Glas)
50 g saure Sahne (10 % Fett)	1/2 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 253 kcal

Zubereitung

1. Die Gemüsezwiebel schälen und würfeln. Paprika waschen, putzen, ebenfalls in Würfel schneiden. Cabanossi in Scheiben schneiden.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Wurstscheiben darin anbraten, herausnehmen. Zwiebeln im Bratöl glasig dünsten. Paprikawürfel kurz mit andünsten. Paprikapulver darüber stäuben, kurz anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 15 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, Stielansätze und Samen entfernen. Die Viertel halbieren, zur Suppe geben und 5 Min. mitköcheln lassen.
4. Ajvar und saure Sahne verrühren. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Suppe nochmals abschmecken und anrichten. Je 1 Klecks Ajvarsahne darauf geben. Mit Cabanossischeiben und Schnittlauch garnieren.