

Rezept

Paprikasuppe mit Hackbällchen

Ein Rezept von Paprikasuppe mit Hackbällchen, am 09.06.2026

Zutaten

je 1 rote und gelbe Paprikaschote (300 g)	1 EL Olivenöl
400 ml Tomatensaft	200 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
1/2 TL ½ TL rosenscharfes Paprikapulver	150 g Mini-Frikadellen (aus dem Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und von Kernen und Scheidewänden befreien. Die Paprikahälften nochmals längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Paprikastreifen darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. andünsten.
2. Den Tomatensaft und die Gemüsebrühe angießen. Die Suppe aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Frikadellen in die Suppe geben und bei schwacher Hitze 5 Min. in der Suppe erwärmen.