

Rezept

# Ungarische Krautsuppe

Ein Rezept von Ungarische Krautsuppe, am 27.03.2025

## Zutaten

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

## 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.