

Kukuruz - Topf

Zutaten für: 4 Portionen

2		Zwiebel(n)
1		Knoblauchzehe(n)
2	Essl.	Öl (Sojaöl)
2	Essl.	Paprikapulver, rosenscharf
400	Gramm	Würstchen (z.B. 1/2 Menge Bockwurst und 1/2 Menge Mettenden)
1	kg	Tomate(n) (Dose)
2		Paprikaschote(n), grüne
1	Dose	Mais
		Salz und Pfeffer
4	Essl.	Saure Sahne
		Paprikapulver zum Bestreuen

Anleitung:

einfach als Nudelsauce oder auch als Partysuppe Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Würste in Scheiben schneiden, zugeben und anbraten. Knoblauch und Paprikapulver zugeben und unterrühren. Nun alles mit dem Inhalt der Tomatendose ablöschen. Die Paprikaschoten putzen und waschen, in Streifen schneiden und zugeben. Den Mais samt Flüssigkeit zugeben. Salzen, pfeffern und ca. 15- 20 Min. lang kochen lassen.

In Suppenteller oder Suppentassen füllen. Auf jede Portion 1 EL saure Sahne setzen, mit Paprikapulver bestäuben und servieren.

Dazu Nudeln nach Wahl reichen.

Rezept ist - auf größere Mengen umgerechnet - auch eine schöne Partysuppe.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe