

Gemüsesuppe - Ungarische Art

500 g bunte Paprikaschoten
300 g Tomaten
3 Gemüsezwiebeln
1 Stange Porree
125 Champignons
etwas Öl
800 ml Gemüsebrühe
1 Glas Gemüsemais
3 Gewürzgurken
125 g Gourmet-Pastete "Tomatello"
Salz, Pfeffer
Cayenne-Pfeffer
Paprikapulver
Senf
Knoblauch

Das Gemüse putzen und grob schneiden. Die Zwiebeln in Öl anbraten, das Gemüse zugeben, kurz mitbraten und Garschmoren. Das Ganze nun mit der Gemüsebrühe auffüllen. Den Mais und die kleingeschnittenen Gewürzgurken zugeben. Mit den angegebenen Gewürzen scharf abschmecken und evtl. mit etwas Stärke abbinden. Zur Verfeinerung nach dem Kochen die Gourmet-Pastete "Tomatello" unterrühren.

Dazu schmecken Amaranth- Brötchen.