

## Hack-Käse-Suppe mit Tomaten

### Für 4 Portionen:

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 Paprika, rot
2 EL Öl	400 g gem. Hackfleisch	600 ml Rinderfond
1 Dose Tomaten, gehackt	200 g Schmelzkäse	4 EL Schmand
Salz, Pfeffer	Paprikapulver, edelsüß	Knoblauch, granuliert
Petersilie, gehackt		

Zunächst Zwiebel und Knoblauch abziehen, dann beides fein hacken.

Die Paprika abwaschen, das Grün sowie das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.

Öl in einen Suppentopf geben und erhitzen, dann das Hackfleisch darin anbraten. Sobald es krümelig ist, die Zwiebeln hinzugefügen. Diese glasig dünsten, dann Knoblauch und Paprika hinzufügen. Nach etwa drei Minuten alles mit dem Fond ablöschen und Topfinhalt zehn Minuten köcheln lassen.

Im nächsten Schritt die Dosentomaten aufgießen und untergerühren. Das Ganze bei mittlerer Hitze eine Viertelstunde köcheln lassen.

Nun den Schmelzkäse einrühren, bis er sich im Sud aufgelöst hat.

Dann den Schmand hinzugefügen und alles einmal aufkochen lassen.

Suppe mit den Gewürzen abschmecken und auf vier Teller verteilen. Mit frischer, gehackter Petersilie bestreuen.

### Tipp:

Geriebenen Käse über die Hackfleisch-Käse-Suppe streuen.

NN am 07. Februar 2025