

Chilisuppe



Rezept für 3 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	1 Pkg.
Chilipulver	3 Prise
Paprikaschoten	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	3 Prise
Salz	3 Prise
Knoblauch	4 Stk.
Speiseöl / Öl	2 EL
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.

Zubereitung:

Öl in einen hohen Topf geben,
Paprika waschen und wie die Zwiebeln und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden,
alles in heißem Öl anbraten,
mit passierten Tomaten aufgießen,
Wasser hinzugeben,
würzen, verkochen lassen, pürieren, fertig!

Dazu: Weißbrot!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-25-Chilisuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at