

Kochen mit Klaus

Paprika-Hack-Suppe mit Schafskäse 🌶️

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Hack, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 2 rote Paprika, Olivenöl,
- Salz, Pfeffer, je 3 TL scharfes u. süßes Paprikapulver, 2 EL Mehl,
- 250 ml Gemüse-, 500 ml Fleischbrühe, 250 g Feta, 100 g Ajvar scharf,
- 1 rote Chili, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln, Knobi u. Chili fein, Paprika klein würfeln.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. ½ Paprika mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, je 1 TL scharfem, edelsüßem u. Paprikapulver würzen. Alles entnehmen u. beiseitestellen.



3. Zwiebeln, Knobi u. Chili im Bratfett bei mittlerer Hitze andünsten. Rest Paprika zugeben u. mit restl. Paprikapulvern mischen. Mehl untermengen u. 1 Min. anschwitzen. Brühe angießen u. bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.



4. Feta klein würfeln u. mit Kräutern vermengen. Ajvar, 150 g Feta, Cremefine zur Suppe geben u. fein pürieren. Hack u. Paprika untermischen, wieder erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Suppe in tiefe Teller füllen u. mit restl. Feta u. Basilikum garnieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Baguette oder Ciabatta reichen.

