

thermomix.
VORWERK



Frohe Weihnachten!

24



Schnelle Silvester- suppe



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
40 Min.



Portionen
4 Portionen

Zutaten

40 g Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe

20 g Pflanzenöl

500 g Hackfleisch, gemischt

400 g stückige Tomaten

40 g Tomatenmark

2 geh. TL Gewürzpaste für
Gemüsebrühe, selbst
gemacht oder 2
Würfel Gemüsebrühe
(für je 0,5 l)

1 Dose Mais (Abtropfgew.
285 g), abgetropft

70 g Tomatenpaprika, in
Streifen, abgetropft

1 Dose Champignonscheiben,
in Sud (Abtropfgew.
290 g), abgetropft

150 g Steaksauce

2 TL Zucker

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

150 g Saure Sahne

200 g Baguette, in Scheiben

2 Stängel Petersilie, abgezupft,
grob zerzupft

Zubereitung

- 1.** Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 2** dünsten. Hackfleisch zugeben und **5 Min./120°C/☞/Stufe ↻** dünsten.
- 3.** Tomaten, Tomatenmark und Gewürzpaste zugeben und **15 Min./100°C/☞/Stufe ↻** garen.
- 4.** Mais, Tomatenpaprika, Champignons, Steaksauce, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und **5 Min./100°C/☞/Stufe ↻** garen.
- 5.** Silvestersuppe abschmecken, in 4 Teller füllen, mit Saurer Sahne und Petersilie garnieren und mit Baguette servieren.



Ich wünsche dir
entspannte und
köstliche Festtage!

Schon jetzt
an Silvester
denken.

thermomix
VORWERK