

Mitternachtssuppe

Die schmackhafte Mitternachtssuppe lässt sich einfach vorbereiten und ist eine perfekte Partysuppe für Silvester! Aber auch mit Reis oder glutenfreien Nudeln ist die Mitternachtssuppe eine ideale und delikate Hauptspeise!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei



Für 4 Personen

2 EL Speiseöl
800g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel, klein gehackt
1 Knoblauchzehe, klein gehackt
2 Paprikaschoten, klein gewürfelt
1 Dose Kidneybohnen, abgetropft
1 kleine Dose Mais, abgetropft
500g gehackte Tomaten aus der Dose
500ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1/4 TL Oregano
Chilipulver nach Geschmack

1. Speiseöl in einem großem Topf erhitzen. Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Paprikawürfel zugeben und alles unter rühren einige Minuten braten.
2. Alle restlichen Zutaten mit in den Topf geben und 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Tipp: Verfeinert mit etwas Saurer Sahne oder Schmand (ggf. laktosefrei) erhält die Mitternachtssuppe eine cremige Note.

Anmerkung: Als Beilage schmeckt glutenfreies Baguette köstlich.

