

Kochen mit Klaus

Ajvar-Suppe mit Hack (🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 2-3 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 1 kg gem. Hack, Salz, 2 rote Paprika,
- 250 ml Chilisauce, 750 ml Gemüsebrühe, Paprikapulver, Pfeffer,
- 1 Glas Ajvar scharf, 200 g Kräuter-Schmelzkäse, 2 EL Pizzagewürz,
- Basilikum, Oregano, Majoran, 1 Becher Schmand, Chilifäden

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi abziehen u fein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. mittel würfeln.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten (austretenden Fleischsaft abgießen u. aufheben). Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe, Ajvar, Chilisauce u. Schmelzkäse zugeben u. unter Rühren aufkochen. Paprika u. Fleischsaft unterheben u. ca. 30 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Mit Salz, Pfeffer, Pizzagewürz u. Paprikapulver abschmecken. Schmand u. Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten: *Mit Steinofenbaguette, Chili-Fäden und Basilikum garniert servieren!*

