

Rindfleisch-Peperoni-Suppe

35 Minuten



Leicht



Kochanleitung



1

Peperoni längs halbieren, entkernen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. **Kartoffeln** in ca. 4 mm dicke Scheiben hobeln.



2

Öl in einer weiten Pfanne heiss werden lassen. **Fleisch** ca. 2 Min. anbraten. Gemüse und **Tomatenpüree** begeben, ca. 2 Min. weiterbraten.



3

Heisse **Bouillon** dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 25 Min. köcheln. **Liebstockel** grob schneiden, begeben, mischen, würzen.

Zutaten

- je 2 grüne und orange Peperoni
- 400 g fest kochende Kartoffeln
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 400 g geschnetzeltes Rindfleisch
- 3 Esslöffel Tomatenpüree
- 1 Liter Fleischbouillon
- ½ Bund Liebstockel
- ½ Teelöffel Paprika
- Salz, Pfeffer

Pro Person: 7 g Fett, 27 g Eiweiss,
24 g Kohlenhydrate, 1106 kJ (265 kcal)