

Scharfe Mitternachtssuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 mittelgroße Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 Stangen Lauch, 3 kleine Karotten, 2 große Dosen geschälte Tomaten, 2 scharfe Peperoni, 2 kleine Dosen Kidneybohnen, 1 kleine Dose Champignons (Scheiben), 200 gr Schmelzkäse, 4 Brühwürfel, 4 Esslöffel Öl, Pfeffer, Paprika, Majoran, Zucker, 1 Spritzer Worcester Sauce, evt. 1 Schuß Essig.

Die Zubereitung:

Zwiebeln, Lauch und Karotten in kleine Würfel schneiden, Knoblauch auspressen und alles in einem großen Topf in Öl andünsten. Tomaten in der Dose mit einem Messer etwas kleinhacken und anschließend das Gemüse damit ablöschen. Brühwürfel, feingehackte Peperoni, Kidneybohnen und Schmelzkäse zugeben und so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Suppe ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen. Danach die Suppe mit den Gewürzen kräftig abschmecken.