

ChorizoSuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Zucchini, 400 gr Chorizo (Wurst), 1 Zwiebel, 0,5 grüne Paprika, 1000 ml Hühnerbrühe, 2 Tomaten, 2 Bund frisches Koriander, 200 gr Creme Fraiché, 4 Prisen rote Chilischote.

Die Vorbereitungen:

Chorizo (Paprikawurst) häuten, in Scheiben schneiden, Zwiebel, Paprika und Chilischote hacken und Zucchini in 4-5 cm lange, schmale Streifen schneiden. Entkernte Tomaten in kleine Würfel schneiden, Koriander hacken und in kleine Schüsseln füllen.

Die Zubereitung:

Chorizo ohne Fett anbraten, bis die Wurst etwas Farbe angenommen hat. Wurst aus dem Topf nehmen, Fett abschütten und im Fettrest Zwiebel, Paprika und Chili anbraten.

Wurst wieder zugeben, mit der Hühnerbrühe auffüllen und bei schwacher Hitze 15-20 Minuten köcheln, Creme Fraiche in eine kleine Schüssel füllen.

Zusammen mit gehacktem Koriander, Tomatenwürfeln und der Suppe servieren, damit sich jeder die Suppe nach eigenen Vorstellungen vollenden kann.

Guten Appetit!