

Weißkohlsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Gehacktes, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Weißkohl, 1 grüne Paprika, 1 rote Paprika, 1 Becher Sahne, 1 Becher Schmand, 1 Packung Schmelzkäse, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und würfeln. Weißkohl in Streifen schneiden und waschen. Paprika waschen, putzen und in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Gehacktes mit den Zwiebelwürfel in etwas Fett krümelig braten. Paprika und Weißkohl hinzufügen und andünsten. Im Schnellkochtopf ohne Wasserzugabe in 15 Minuten garen. Sahne, Schmand und Käse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell etwas pürieren. Wenn kein Schnellkochtopf vorhanden ist, etwas Wasser dazugeben. Die Kochzeit verlängert sich dann etwa um 15 Minuten. Eignet sich auch gut für eine Party.