Vegetarische Ofensuppe
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg (vorwiegend) festkochende Kartoffeln, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Dose geschnittene Pilze, 1 Dose Erbsen, 1 Dose Mais, 1 Dose Kidneybohnen, 1 grüne Paprikaschote, 3 mittelgroße Tomaten, 0,5 l Gemüsebrühe, 250 ml Chilisauce oder Salsasauce, 250 ml Ketchup, 1 Becher Schmand (200 g), 0,5 l Cremefine zum Kochen oder Sahne.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln.
Pilze, Mais und Kidneybohnen nacheinander in ein Sieb geben mit Wasser kurz abspülen und abtropfen lassen.
Paprikaschote waschen, vom Innenleben und vom Strunk befreien und würfeln.
Tomaten würfeln.

Die Zubereitung:

Die ersten 8 Zutaten der obigen Reihe nach in ein backofengeeigneten Topf / Gefäß schichten (bei den Erbsen wird der Saft mit verwendet).
Mit Brühe, Chilisauce, Ketchup, Schmand und Cremefine übergießen. NICHT UMRÜHREN!
Im Backofen ca. 2 Stunden garen lassen.
Zum Schluss alles gut durchrühren und heiß servieren.
Dazu Baguette oder Brötchen reichen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de