

Ajvarsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Rindergehacktes, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 350 großes Glas Ajvar, 1 Packung Frischkäse, 1 Packung Sahne-Schmelzkäse, 40 gr Rinder-Paste, 3 große Kartoffeln, 1-2 Teelöffel Rinderbrühe, 1 l Wasser.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen.

Die Zubereitung:

Hackfleisch in Öl krümelig braten. Zwiebelwürfel hinzufügen und kurz andünsten, Knoblauch pressen und ebenfalls kurz andünsten. Ajvar dazugeben und mit Wasser auffüllen. Die Kartoffelwürfel, Rinderpaste und Brühe dazugeben. Wenn die Kartoffeln gar sind, den Frisch- und Schmelzkäse einrühren. Eventuell noch nachwürzen. Dazu Fladenbrot servieren.

Wenn die Suppe als Vorspeise serviert werden soll, können die Kartoffeln weggelassen werden.

Ajvar gibt es scharf und mild. Das ist Geschmackssache.

Guten Appetit!