

Spanische Kartoffelsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 rote Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote, 2 Fleischtomaten, 50 gr Margarine, 250 gr Cabanossi (z.B. von Aldi, die milden!), 1 Prise Salz, Pfeffer, Paprikapulver.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln vierteln, Zwiebeln fein würfeln, Paprika in Streifen schneiden, Tomaten abziehen und die Kerne entfernen.

Die Zubereitung:

Die Zwiebeln und die Kartoffeln anschmoren, Cabanossi mitbraten. Den Paprika 5 Min. mitdünsten. Mit 1 Liter Wasser auffüllen und 15 Minuten kochen lassen. Tomatenstücke hinzufügen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.