



Mitternachtssuppe

Zutaten

- 350 g Schnitzfleisch
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 150 g rote Paprikaschoten
- 10 g Peperoni, eingelegt
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 440 g passierte Tomaten a.d. Dose
- 1 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 150 g Fetakäse

Zubereitung

1. Schnitzfleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Peperoni in Ringe schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, das Fleisch darin anbraten, Paprikawürfel und Peperoniringe zugeben und kurz mitdünsten.
4. Tomaten und die gleiche Menge an Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Einen Würfel Maggi klare Fleisch Suppe darin auflösen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 30 Min. garen, gelegentlich umrühren.
5. Feta Käse in Würfel schneiden und kurz vor dem Servieren zur Suppe geben.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 3 g |
| Energie | 168 kcal |
| Fett | 9 g |
| Protein | 18 g |

🕒 50 Minuten

⊕ 6 Portionen