



## Rindfleisch-Suppe mit Hackfleisch und Chili

### Zutaten

- 1 rote Chilischote(n)
- 150 g rote Paprikaschoten
- 12 g THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch
- 1 EL Tomatenmark
- 750 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Guten Appetit Rindfleisch Suppe
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen.
4. Hackfleisch darin anbraten. Chilischote und Paprika zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Tomatenmark zugeben und gut unterrühren.
6. Wasser dazugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Guten Appetit Rindfleisch Suppe einrühren und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

#### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 20 g     |
| Energie       | 289 kcal |
| Fett          | 16 g     |
| Protein       | 17 g     |

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen