

Partysuppe

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (6 Personen)

- » 500g Hackfleisch
- » 6 Champignons
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 rote Paprika
- » 1 Dose Ananas
- » 100g Schmand
- » 1 Dose Gulaschsuppe
- » Salz & Pfeffer
- » Curry
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Zwiebeln fein würfeln und mit dem Gehacktes zusammen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Paprika in Streifen, Pilze in Scheiben und Ananas in Stücke schneiden und zum Gehacktes geben. Kurz mitbraten.
3. Mit der Gulaschsuppe ablöschen und kurz aufkochen. Mit Curry, Pfeffer und Salz abschmecken. Mit Schmand verfeinern. Mit Petersilie garniert servieren.

Dazu schmeckt frisches Baguette.

Rezept-Foto



angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 209

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke