

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### PEPERONI HACKFLEISCH SUPPE MIT FETA

#### Zutaten:

2 Stk. Zwiebeln  
2 Stk. Knoblauchzehen  
2 Stk. rote Paprikaschoten  
2 EL Olivenöl  
250 g gemischtes Hackfleisch  
2 TL Rosenpaprika  
2 TL Paprikapulver edelsüß  
1 EL Mehl  
700 ml Gemüsebrühe  
250 g Feta  
60 g Ajvar  
4 EL Schnittlauchröllchen  
etwas Salz, Pfeffer zum abschmecken

#### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Paprikaschoten waschen, putzen und würfeln.

1 EL Öl in einen heißen Topf geben und das Hackfleisch darin krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer, je 1 TL Rosen- und mildem Paprika würzen und untermengen. Wieder aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Das übrige Öl in den Topf geben und darin die Zwiebel mit dem Knoblauch andünsten. Die Paprikawürfel dazu geben und übrigem Rosenpaprika sowie mildem Paprika bestreuen. Das Mehl untermischen und kurz mitschwitzen. Die Brühe angießen und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.

Den Feta abtropfen lassen. Dann das Ajvar und ca. 100 g Feta zur Suppe geben und fein pürieren.

Je nach gewünschter Konsistenz noch Brühe zufügen oder etwas einkochen lassen. Das Hackfleisch untermischen, warm werden lassen und die Suppe abschmecken