

Kabanossi-Suppe

Zutaten:

2 Packungen Kabanossi (oder ca. 6 Stück)
5 Knoblauchzehen
3 Paprikas (rot, grün, gelb)
1 Liter Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
2 Dosen gestückelte Tomaten
1 Becher Schmand, alternativ saure Sahne
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Kabanossi in Scheiben schneiden und zusammen mit dem gepressten Knoblauch in einem Topf scharf anbraten. Paprikas kleinschneiden, kurz dazugeben und alles mit der Gemüsebrühe aufgiessen. Die Zwiebeln würfeln und zusammen mit den Bohnen, Tomaten und dem Mais mit in den Topf geben. Den Schmand unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Dazu passt Baguette

