

Rezept Mitternachtssuppe



Zutaten für 4 Personen:

Für die Suppe benötigt ihr:	
600g Mett	3 EL Balsamico
0,5EL Öl	1EL braunen Rohrzucker
2 Paprikaschoten	Worcester Sauce und Paprika zum abschmecken
10-12 Honigtomaten	Als Beilage schmeckt Baguettebrot
100g Champignons	
1 Dose Mais (etwa 300g)	
1 Packung Tomatenfruchtfleisch	
500ml Wasser	

Zunächst die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Je nach Größe der Paprika, die Streifen noch einmal halbieren.

Die Honigtomaten waschen und vierteln, die Champignons putzen, entstielen und in feine Ringe schneiden. Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

Anschließend etwas Öl in einem großen Topf oder Bräter erhitzen und das Mett kräftig darin anbraten.

Dann das Mett mit 500ml Wasser ablöschen und alle vorbereiteten Zutaten, sowie das Tomatenfruchtfleisch, das Balsamico und den Zucker hinzugeben und vermengen.

Die Suppe nun bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Im Anschluß mit Worcester Sauce und Paprika abschmecken und erneut 15 Minuten ziehen lassen, bevor die angenehm-leicht scharfe Suppe mit Lauchzwiebel-Röllchen und Baguettebrot serviert wird.

Wir wünschen Guten Appetit!

