

# Mitternachtssuppe

Diese leckere, herzhafte Suppe lässt sich ganz einfach zubereiten und ist ein tolles Rezept für die nächste Party, der sich gut vorbereiten lässt.

8 - 10 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

350 g Porree (Lauch)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
265 g Kichererbsen (Abtropfgew.)  
175 g Mais (Abtropfgew.)  
150 g Salami scharf  
500 g Hackfleisch vom Rind  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl  
2 EL Tomatenmark  
1 EL Paprikapaste (Ajvar)  
400 g passierte Tomaten  
800 ml Brühe  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

## Wie mache ich eine Mitternachtssuppe?:

### 1 Mitternachtssuppe vorbereiten:

Porree waschen und in 1 1/2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Kichererbsen und Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Salami in 1/2 cm große Stücke schneiden.

### 2 Mitternachtssuppe zubereiten:

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben. Tomatenmark und Paprikapaste, passierte Tomaten und Brühe zugeben und einmal aufkochen.

### 3 Porreestücke, Kichererbsen, Salamiwürfel, Mais und Crème fraîche zugeben. Die Mitternachtssuppe bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln. Anschließend mit den Gewürzen nochmal abschmecken.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Mitternachtssuppe lässt sich prima einfrieren.