

Reitersuppe

- 500g Hackfleisch*
(gemischt) in
Olivenöl (in einem Topf) anbraten.
- eine rote Paprika* schnippeln, dazuwerfen.
- eine Dose Ananas* in Stücke schneiden – nicht die Dose, sondern die Ananasscheiben – und mit dem Saft und
eine Dose Champignons (ohne Saft) mit in den Topf geben. Schließlich mit
einer Dose
konzentrierte
Gulaschsuppe nicht aufkochen, nur eine halbe Stunde auf leiser Flamme ziehen lassen, großzügig mit
Paprika Edelsüß abschmecken, evtl. noch
etwas Olivenöl zugeben. Als letzte Zutat
eine kleine Dose Mais (ohne Saft) in der Suppe noch etwas wärmen lassen, fertig!
- Zubereitungszeit:** 20 Minuten
- Beilage:** Kräuterbaguette

Tipp:

- ★ Nicht zu stark salzen, die konzentrierte Gulaschsuppe ist meist schon salzig genug.