

MARLEY SPOON



Peruanische Kartoffel-Paprika-Suppe

mit knusprigem Rinderhack und Limette



ca. 30min



2 Personen

Würziger Lauch, aromatische Paprika und frischer Koriander sorgen für die saftig grüne Farbe, die unserer Suppe aus den bergigen Höhen Perus zu eigen ist. Damit sie auch schön nahrhaft wird, zaubern wir heute aus rauchig angebratenem Rinderhack und Kartoffelwürfeln ein herzhaftes Topping. Das bringt nicht nur die Bergsteiger unter uns auf Hochtouren!

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 2 grüne Paprika
- 10g Koriander
- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 unbehandelte Limette

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 597kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 50.5g, Eiweiß 27.5g



1. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** jeweils vierteln und entkernen, dann $\frac{3}{4}$ in grobe Stücke und die **restliche Paprika** in kleine Würfel schneiden. Die **Korianderblätter** grob und die **Korianderstängel** separat fein schneiden. Die $\frac{1}{2}$ der **Kartoffeln** schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden.



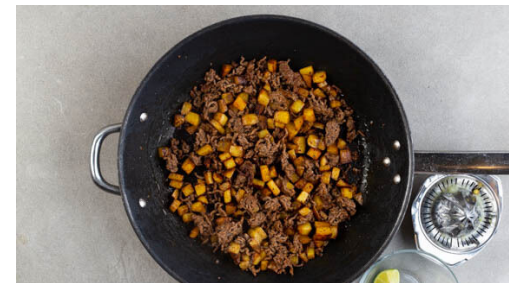
4. Kartoffeln anbraten

Die **Kartoffelwürfel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2TL Olivenöl und $\frac{1}{2}$ TL Salz bei mittlerer Hitze ca. 8Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



2. Gemüse kochen

Den **Lauch**, die **groben Paprikastücke** und die **geschälten Kartoffeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Gewürzmischung** und die **Korianderstängel** hinzugeben und ca. 2Min. mitbraten. 400ml Wasser angießen, dann die $\frac{1}{2}$ des **Brühgewürzes** einrühren. Das **Gemüse** abgedeckt in 13-15Min. weich köcheln.



5. Topping fertigstellen

Das **Hackfleisch** und die $\frac{1}{2}$ des **Paprikapulvers** hinzufügen und ca. 4Min. mitbraten, bis das **Hackfleisch** knusprig ist und die **Kartoffeln** gar sind. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen und die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



3. Kartoffeln schneiden

Die **übrigen Kartoffeln samt Schale** in 1-2cm kleine Würfel schneiden.



6. Suppe pürieren

Die **Suppe** vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer cremig pürieren und ggf. 100ml heißes Wasser hinzufügen, falls sie zu dickflüssig ist. Die **Kartoffel-Paprika-Suppe** mit dem **restlichen Brühgewürz** und **1EL Limettensaft oder mehr** abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Topping**, den **Paprikawürfeln** und dem **Koriander** garnieren. Mit den **Limettenspalten** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [@](#) [f](#) [v](#) [#marleyspooning](#)