



V: Peruanische Kartoffel-Paprika-Suppe

mit knusprigem Bio-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 Bio-Rinderhack und Kartoffelwürfeln ein herzhaftes Topping. Das bringt nicht nur die Bergsteiger unter uns auf Hochtouren!

- 1 Stange Lauch
- 2 grüne Paprika
- 10g Koriander
- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 unbehandelte Limette

- Salz
- Olivenöl

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 596kcal, Fett 30.4g,
Kohlenhydrate 50.4g, Eiweiß 27.5g



4. Kartoffeln anbraten

2. Gemüse kochen

5. Topping fertigstellen

3. Kartoffeln schneiden

6. Suppe pürrieren

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.    **#marleyspooning**