

Cabanossi-Suppe (für 12 Portionen)

Zutaten: je 2 rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
2 Dosen Mais
4 Dosen Kidneybohnen
2 große Zwiebeln
8 Cabanossi-Würste
10 Knoblauchzehen
2 Becher Schmand
2 Liter Gemüsebrühe
4 Dosen Tomaten
Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Cabanossi in Scheiben schneiden und mit zwei gepressten Knoblauchzehen scharf anbraten. Die entkernten und in Streifen geschnittenen Paprikaschoten für kurze Zeit hinzufügen. Dann alles mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die in Würfel geschnittene Zwiebel , Mais, Kidneybohnen und dem restlichen Knoblauch mit in den Topf geben. Die geschälten Tomaten in einer Schüssel mit der Gabel zerkleinern und ebenfalls in den Topf geben. Alles kurz aufkochen.

Zuletzt nur noch den Schmand unterrühren und mit Salz , Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.