



Hackfleisch-Zucchini-Suppe

für 10 Personen

ZUTATEN

850 g Gemischtes Hack
3 Zwiebeln
3 Zucchini
5 EL Tomatenmark
1,8 l Gemüsebrühe
3 Dosen Tomaten
2 Becher Creme Fraiche
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln hacken, Zucchini würfeln
2. Hackfleisch mit Gemüse anbraten
3. Tomatenmark unterrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen
4. Dosentomaten pürieren und zum Fleisch geben
5. Alles einige Minuten köcheln lassen
6. Mit Creme Fraiche, Salz und Pfeffer abschmecken



Idee: Dazu schmeckt frisches Baguette wunderbar.

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ