Aus der Lehrküche der MS Doppl

**Rezept des Monats:**

**Mitternachtssuppe**

**Zutaten:**

1. Porree waschen und in 1,5 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinwürfelig schneiden.
2. Kichererbsen und Mais in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Faschiertes mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten.
4. Tomatenmark und Paprikapaste, passierte Tomaten und Brühe zugeben. Alles einmal aufkochen lassen.
5. Porreestücke, Kichererbsen, Salamiwürfel, Mais und Creme fraîche zugeben.
6. Die Mitternachtssuppe bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln.
7. Anschließend mit den Gewürzen nochmals abschmecken.

Tipp: Die Mitternachtssuppe lässt sich gut vorbereiten und auch einfrieren.

350g Porree (=Lauch)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
265g Kichererbsen (Abtropfgew.)  
175g Mais (Abtropfgew.)  
150g (scharfe) Salami gewürfelt  
500g Rindsfaschiertes  
Salz, Pfeffer  
1 EL Speiseöl (z.B. Maiskeimöl, Rapsöl)  
2 EL Tomatenmark  
1 EL Paprikapaste (Ajvar)  
400g passierte Tomaten  
800ml Brühe  
150g Creme fraîche

Ein kleiner DIY-Glücksbringer für Neujahr:

<https://www.kikisweb.de/basteln/kronkorken/kronkorkenmarienkaefer.htm>

**Frohe Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr!**