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!**