

VIVA Fitness Party - Soljanka

Zutaten für 15 Personen:

1500 g	Serelat
500g	Salami in Scheiben
500g	Kochschinken
2 Gläser	Letscho (Würzige Tomaten-Paprika Sosse)
2 Gläser	saure Gurken (würfeln)
300g	Kirschtomaten (vierteln)
4 grosse	Zwiebeln (klein gehackt)
	Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss, Cayennepeffer
500ml	Gemüse- oder Fleischbrühe
200g	Crème fraîche



Zubereitung:

Serelat, Salami und Schinken in Streifen schneiden und mit den Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Alles in einen grossen Topf füllen. 2 Gläser Letscho und Brühe hinzugeben und köcheln lassen, so das die Konsistenz noch cremig aber nicht zu dick ist. Gurken – und Tomatenwürfel hinzugeben und kurz aufkochen. Bei Bedarf kann noch Ketschup oder Brühe hinzugegeben werden.

Nach Belieben mit Paprika und Cayennepeffer abschmecken.

Zum Verfeinern kleine Schale mit Crème fraîche dazustellen. Mit frischen Baguettes servieren.