



Guten Appetit!

Backofen-Suppe

für 6-8 Personen

Zutaten: 1 kg Geschnetzeltes, 500 g Zwiebeln,
3 Becher Sahne, 1 kleine Dose Erbsen,
1 Glas Pilze (geschnitten), 1 Glas Tomaten-
paprika, 1 kleine Dose Ananas (gestückelt),
1 kleine Flasche Currysoße, 1 kleine Flasche
Chilisoße, Kräutersalz

Zubereitung:

Das Geschnetzelte mit Kräutersalz würzen und in eine feuerfeste Form geben.

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, die Erbsen, Pilze, Tomatenpaprika und Ananas abtropfen lassen, die Curry- und Chilisoße mit der Sahne vermengen und alles über das Fleisch in die Form geben.

Anschließend 2 Stunden im Backofen bei 190° garen.
Während der Garzeit nicht umrühren!