



# GORUMET FLAMAND



## ADONIS-SUPPE

### Zutaten:

500g Gehacktes ( $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$ )  
2 EL Karýkevma (Gyros-Gewürz von Gourmet Flamand)  
1 Zwiebel  
1 rote Paprika  
1 Zucchini  
1 Bund Schnittlauch  
 $\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe  
 $\frac{1}{2}$  l passierte Tomaten  
4 EL Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand  
1 Kaffeelöffel Knovi-Dip von Gourmet Flamand  
1 kleiner Becher Creme Fraîche  
Olivenöl zum Braten

### Zubereitung:

Das Gehackte portionsweise mit Olivenöl im Suppentopf krümelig braten und mit Karýkevma würzen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebel sehr klein hacken. Den Zucchini längst vierteln, die Kerne heraus schneiden, danach jedes Viertel noch einmal längst in drei Teile schneiden. Dann in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und in dünne, längliche Streifen schneiden. Zuletzt den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Erneut etwas Olivenöl im Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen, ebenfalls den Ketchup mit anbraten. Zucchini dazu geben und kurz mit anbraten, dann mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen. Alles kurz aufkochen und dann mit Karýkevma, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zuletzt die Creme Fraîche mit einem Knovi-Dip verrühren. Kurz vor dem Servieren Paprika und Schnittlauch in die Suppe geben und erwärmen. Die Suppe in Teller oder Tasse geben und einen Kaffeelöffel Knovi-Creme Fraîche hinein geben.