

**Seelenwärmer Soljanka, Nathalie
Wenzel, 16.09.2022**

Einkaufsliste (Zutaten für 2 Personen):

50 g Speck (für Veggie weg lassen dafür
BBQ Soße)
1 Zwiebel
50 g Schinken (für Veggie weg lassen)
50 g Salami (für Veggie weg lassen)
100 g Geräucherte Würstchen (für Veggie
weg lassen)
1 rote Paprika
4 Kartoffeln
1 Karotte
3-4 Eingelegte Gurken
1 Dose Tomatenstücke (geschält und geschnitten)
1 TL Tomatenmark
Schmand/Saure Sahne
0,25 l Gewürzgurkenwasser
1 l Rinderbrühe (für Veggie– Gemüsebrühe instant)
1 Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt
Pfeffer, Salz, grüne Gewürze (Petersilie, Dill)



Alle Zutaten, Zwiebeln, Wurst und Schinken würfeln und anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Tomaten und Gewürze dazugeben und alles garziehen lassen. Mit dem Gurkenwasser abschmecken.

In einem tiefen Teller anrichten und 1 EL Schmand darauf geben. Mit Kräutern bestreuen.