

Herbstliche Ofensuppe (für 4 Personen)

Dafür brauchst du

- 500 g Hähnchenbrust
- 2 Zwiebeln
- 500 g Kartoffeln
- 2 Paprikaschoten
- 1 kleines Glas Tomatenpaprika in Streifen
- 1 kleine Dose stückige Tomaten
- 500 ml Gemüsebrühe (hier findest du das Rezept für eine [selbstgemachte instant Gemüsebrühe](#))
- Salz, Pfeffer, Paprika, Pizzagewürz nach Geschmack
- 200 g Frischkäse (natur oder mit Kräutern)

Zubereitung der Ofensuppe

1. Fleisch und Gemüse werden klein geschnitten und in Schichten in einen Bräter mit Deckel gegeben.
2. Darauf kommen die Tomatenpaprikastreifen mit dem Wasser, die Gemüsebrühe und die Tomaten.
3. Die Gewürze werden darüber gestreut.
4. Nun kann die Suppe mit geschlossenem Deckel auch schon in den Ofen und bei 200 Grad Umluft für ca. 2 Stunden schmurgeln.
5. Zum Abschluss wird der Frischkäse untergerührt und noch einmal abgeschmeckt.
6. Hier kannst du das Rezept für die Ofensuppe ausdrucken.
7. Guten Appetit wünschen Heike und Bettina von [diealltagsfeierin.de](#)