



## BUNTE TOMATENSUPPE

 4 Portionen  30 Min.

### Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust in kleine Stücke und die Zwiebel in Würfel schneiden. Beides mit 1 TL Öl in einem Topf anbraten. Die Paprika klein schneiden und mit andünsten.
2. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit den passierten Tomaten hinzufügen. Falls die Suppe zu wenig Flüssigkeit hat, Wasser dazugeben. Die Gemüsebrühe unterrühren.
3. Das Ganze leicht köcheln lassen, bis die Paprika gar sind. Die Hälfte des Bönsel Kochkäses darin auflösen.
4. Zum Schluss die Suppe gut mit Pizzagewürz, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen Bönsel Kochkäse anrichten.

**Guten Appetit!**

### Zutaten

400 g Hähnchenbrust  
1 Zwiebel  
4 Paprikaschoten (verschiedene Farben)  
200 g frische Champignons  
500 ml passierte Tomaten  
**200 g Bönsel Kochkäse der Klassiker ohne Kümmel**  
1 TL Gemüsebrühe  
Pizzagewürz, Salz, Pfeffer, Chilipulver