Ofensuppe

Zutaten I 8-10 Portionen

1 kg	Schweinefleisch
500 g	Zwiebeln
1 Glas	Champigons, Abtropfgewicht 170 g
1 Dose	Erbsen, Abtropfgewicht 280g
1 Dose	Ananas in Stücken (mit Saft)
1 Glas	Tomatenpaprika
250 ml	Chilisoße
250 ml	Curryketchup
500 ml	Sahne

Zubereitungszeit: 2 Std. 20 Min.

Zubereitung:

- Das Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
- Das Fleisch in einen großen Bräter geben.
- Anschließend die restlichen Zutaten der Reihe nach obenrauf schichten und nicht umrühren!
- Den Bräter mit Deckel in den Backofen stellen und die Suppe bei 200°C Umluft für ca. 2 Stunden garen.
- Die Ofensuppe vorsichtig umrühren und mit Baguettebrot servieren.

Tipp:

Die Suppe kann auch bereits am Tag vorher vorbereitet werden und im Kühlschrank bleiben, bevor sie in den Backofen kommt.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
135 kcal	7,0 g	10,0 g	7,0 g	20,0 mg