

Rezept

Gelbe Paprikasuppe

Ein Rezept von Gelbe Paprikasuppe, am 01.03.2024

Zutaten

4 gelbe Paprikaschoten	2 rote Zwiebeln
1 Ingwer	1 rote Chilischote
walnussgroßes Stück	1 TL Olivenöl
	Salz
Pfeffer	1 Knoblauchzehe
600 ml Gemüsebrühe	125 ml Kokosmilch (aus der Dose)
200 g geräucherte Truthahnbrust (am Stück)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 327 kcal

Zubereitung

1. Den Backofengrill auf 200° vorheizen. Die Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und waschen. Mit den Schnittstellen nach unten im heißen Ofen (oben) 10-15 Min. grillen, bis die Haut Blasen wirft. Kurz in einem Plastikbeutel ausdampfen lassen, dann die Haut abziehen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und würfeln. Die Chili aufschlitzen, von Kernen und Scheidewänden befreien, waschen und in Ringe schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Salzen, pfeffern, herausheben und beiseite stellen. Den Knoblauch schälen und in das verbliebene Öl pressen. Ingwer und Chili zugeben, kurz andünsten und mit der Brühe ablöschen. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen.
3. Paprika grob würfeln, mit der Kokosmilch zur Suppe geben, aufkochen und pürieren. Salzen und pfeffern. Truthahnbrust würfeln, mit den Zwiebeln unterrühren und bei schwacher Hitze 5 Min. in der Suppe erwärmen.