

Rezept

# Paprika-Safran-Suppe

Ein Rezept von Paprika-Safran-Suppe, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>3</b> Schalotten	<b>500 g</b> gelbe Paprikaschoten
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1-2 TL</b> Zucker
<b>700 ml</b> kräftige Gemüsebrühe	<b>1 TL</b> Safranfäden
<b>30 g</b> Butter	<b>1</b> rote Paprikaschote
<b>1</b> kleiner Zucchini	<b>1/2</b> Zitrone
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die gelben Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und die Hälften klein schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen beides darin ca. 2 Min. andünsten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.
2. Brühe und Safran dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Die Butter unterrühren und alles mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.
3. Die roten Paprikaschoten halbieren, putzen und waschen. Zucchini waschen und putzen. Beides in feine Streifen schneiden. Saft der Zitronenhälfte auspressen. 1 EL Öl erhitzen. Das Gemüse darin 2-3 Min. braten, salzen und pfeffern. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken und anrichten. Zucchini- und Paprikastreifen daraufgeben.