

Rezept

Pikante Paprikasuppe

Ein Rezept von Pikante Paprikasuppe, am 18.04.2026

Zutaten

2 rote Paprikaschoten	1 kleine gelbe Paprikaschote
150 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 TL Olivenöl
80 ml trockener Weißwein	400 ml Gemüfefond (aus dem Glas; ersatzweise Gemüsebrühe)
Salz	schwarzer Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Cayennepfeffer
1 TL Zitronensaft	1 EL Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und putzen. Je 1/2 rote und gelbe Schote klein würfeln und beiseitestellen. Die übrigen Schotenhälften in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig werden lassen. Die Paprikastücke und den Knoblauch zugeben und das Gemüse unter Rühren 2 Min. andünsten.
3. Die Kartoffelwürfel unterrühren und das Ganze mit dem Wein und dem Gemüfefond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und 1 guten Prise Cayennepfeffer würzen und die Suppe zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 15 Min. garen.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
5. Die Paprikasuppe in vorgewärmte Teller geben. In die Mitte jeweils einen Klacks Crème fraîche geben und etwas verziehen. Die Suppe mit den Paprikawürfeln bestreuen und servieren.