

Rezept

Rote Paprikasuppe

Ein Rezept von Rote Paprikasuppe, am 29.05.2023

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 800 g rote Paprikaschoten | 1 Kartoffel (ca. 150 g) |
| 1 kleine Zwiebel | 1-2 Knoblauchzehen |
| 2 EL Olivenöl | 3 EL Tomatenmark |
| 2 TL edelsüßes Paprikapulver | 800 ml Gemüsebrühe |
| 2 Lorbeerblätter | ¼ TL Cayennepfeffer |
| Salz | 75 g Crème fraîche |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen und mit einem Sparschäler so viel Haut wie möglich abschälen. Paprikaschoten halbieren, putzen und grob zerkleinern. Die Kartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben und 1-2 Sek. mitdünsten.
3. Die Gemüsebrühe und Lorbeerblätter dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. köcheln lassen. Lorbeerblätter entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Zum Servieren jeweils einen kleinen Klecks Crème fraîche auf die Suppe geben.