

Paprikacremesuppe mit Avocado

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	1 Stk.
Olivenöl	3 Esslöffel
Pfefferoni	1 Stk.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Avocados/Avokados	1 Stk.
Paprika, rot	4 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsesfond	500 ml
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	1 Prise(n)

Zubereitung:

Die Paprikaschoten vierteln, putzen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. 2 EL Olivenöl erhitzen. Paprikaschoten, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Suppe dazugießen und zugedeckt ca. 30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Pfefferoni aufschlitzen, die Kernchen entfernen und in Streifen schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pfefferoni darin andünsten.

Paprika in der Suppe pürieren. Pfefferoni dazugeben und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und die Avocado schälen. Avocado würfeln. Paprikacremesuppe mit Avocado bestreut servieren.

Guten Appetit!TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1230-Paprikacremesuppe-mit-Avocado.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at