

Paprikasuppe



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Trockener Weißwein	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	2 Stk.
Paprika, rot	2 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	400 ml
Olivenöl	1 Esslöffel
Knoblauchzehen	1 Stk.
Schalottenzwiebel	1 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	2 Teelöffel
Chiliflocken	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden.

Schalotten grob schneiden.

Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen.

Schalotten, Knoblauch und Paprika zugeben, kurz anbraten und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Gemüsesuppe eingießen, Kartoffel zugeben, würzen und auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Sollte die Suppe zu stark einkochen, kann man immer wieder mit Suppe oder heißem Wasser nachgießen.

Nach ca. 15 min. die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und abschmecken.

Vor dem Servieren wird jeder Teller mit einem Tupfen Creme fraiche und ev. etwas fein geschnittenem Schnittlauch verfeinert.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2277-Paprikasuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at