Paprikasuppe



Zutaten für 4 Personen:

- 4 rote Paprika
- 4 gelbe Paprika
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 x 0,5l Gemüsebrühe
- 1 Becher (250g) Creme Fraiche
- Salz & Pfeffer
- Balsamico oder Kürbiskernöl
- Olivenöl zum Anbraten

Es werden 2 Suppen zubereitet, einmal mit den roten und einmal mit den gelben Paprikas.

Die Paprika waschen und die Haut mit dem Gemüseschäler entfernen. Zwiebel und Paprika in Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen und beide scharf anbraten. Mit 0,5l Gemüsebrühe ablöschen und die kleingeschnittenen Knoblauchzehen hinzufügen. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Wenn alles weich gekocht ist, die Hälfte der Créme Frasche einrühren und die Suppe mit dem Zauberstab pürieren. Nochmals kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dasselbe nun mit der anderen Paprikafarbe.

Beiden Suppen gleichzeitig in einen Teller geben. Mit Balsamico oder Kürbiskernöl garnieren. Dazu passen Baguette, Ciabatta oder meine selbstgebackenen Seelen. Guten Appetit!