

Paprika-Creme-Suppe

Zutaten für 4-5 Personen:

- 1kg rote Paprika
- 200g Creme fraîche
- 2 kleine Zwiebeln
- 1-3 Knoblauchzehen
- 500ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver Edelsüß
- Olivenöl zum anbraten (anderes, neutrales Öl wäre auch ok)

Optional:

- Kartoffeln
- Chorizo
- Baguette
- Creme fraîche

Zubereitung:

- Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden
- Öl in einem großen Topf erhitzen und alles für 2-3min scharf anbraten
- Brühe hinzugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze für ca 8min köcheln lassen
- Alles pürieren und evtl durch ein Sieb geben wer mag
- Gewürze und 200g Creme fraîche hinzugeben und weiter pürieren bis sich alles verbunden hat

- Wer möchte kann noch die Chorizo in ca 5-10mm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten knusprig anbraten
- während dessen die Kartoffeln Schälen und in Würfel schneiden
- sobald die Chorizo fertig gebraten ist nun die Kartoffeln bei mittlerer Hitze von allen Seiten knusprig anbraten
- beides auf einen Holzspieß spießen
- evtl. Noch einen Klecks Creme fraîche auf die Suppe geben und dazu Baguette servieren