

Paprika-Tomatensuppe

Eine fruchtige Tomatensuppe mit Paprika zum Brunch.

etwa 12 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Kartoffeln
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
350 g rote Paprikaschoten
350 g gelbe Paprikaschoten
4 EL Speiseöl
1 l Gemüsebrühe
800 g geschälte Tomaten
2 kleine getrocknete rote Chilischoten
etwa 2 TL Salz
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Paprikapulver edelsüß
frisch gemahlener Pfeffer

Suppeneinlage:

etwa 100 g Pinienkerne
1 Bund Petersilie
200 g Schafskäse
100 g Schinken

Wie koche ich eine Paprika-Tomatensuppe?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Paprika putzen. Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Kartoffeln hinzufügen und kurz anbraten. Gemüsebrühe, Paprika, Tomaten, Chilischoten und Salz dazugeben. Bei schwacher Hitze mit Deckel etwa 20 Min. gar kochen.

3 Chilischoten herausnehmen. Suppe pürieren. Crème fraîche mit einem Schneebesen unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

4 Suppeneinlage:

Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Schafskäse würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schinken in Würfel oder kleine Stücke schneiden. Die Suppeneinlage separat dazu servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Suppeneinlage kann ganz nach Geschmack variiert werden.

