

# 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  
(Füllmenge)  
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

## 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.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Suppeneinlage können Sie ganz nach Ihrem Geschmack variieren.