Paprika-Tomaten-Suppe

Die Paprika-Tomaten-Suppe ist eine würzige und schmackhafte Vorspeise. Die delikate Gemüsesuppe ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Rapsöl
3 EL	Tomatenmark
500 ml	Gemüsebrühe
2 Stk.	Paprika (rot)
800 g	Tomaten (passiert)
1 EL	Zucker
3 EL	Apfelessig
1 TL	Basilikum (getrocknet)
1 TL	Oregano (getrocknet)
1 Prise	Chilipulver
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
200 ml	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Paprika-Tomaten-Suppe** zuzubereiten, beginne damit, die Zwiebel und den Knoblauchzehen zu schälen, schneide sie fein, und schneide die Paprikaschoten, in kleine Stücke. Stelle alle weiteren Zutaten griffbereit.

2. In einem Kochtopf schwitzt du Zwiebeln und Knoblauch in Rapsöl für 3 Minuten an, gib dann

das Tomatenmark dazu und röste es unter ständigem Rühren weitere 1-2 Minuten an. Gieße die Mischung mit Gemüsebrühe auf, füge Paprikaschoten und passierte Tomaten aus der Konserve hinzu, und lass alles etwa 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln.

3. Verwende jetzt einen Pürierstab, um die Suppe fein zu pürieren. Schmecke sie mit Zucker, Apfelessig, Basilikum, Oregano, Chilipulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer ab, bis sie die perfekte herzhaft-pikante Note hat.

4. Zum Abschluss gibst du Sauerrahm hinzu und pürierst alles noch einmal kurz mit dem Stabmixer, fertig ist deine genussvolle Gemüsesuppe.

Tipp