Paprikacremesuppe

Diese Paprikacremesuppe bringt Abwechslung in die Suppenküche. Das Rezept dafür ist ebenso einfach wie lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

750 ml	Gemüsebrühe
300 g	Kartoffeln
3 Stk.	Paprika
1 Stk.	Zwiebel
1 Schuss	Öl
1 Handvoll	Petersilie (gehackt)
3 EL	Créme frâiche
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Paprikacremesuppe Zwiebeln schälen und fein hacken. Paprika putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und klein würfeln.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Kurz danach Kartoffeln und Paprika hinzufügen und anrösten. Mit der Brühe ablöschen und einmal aufkochen lassen. So lange bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

3. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Creme fraiche unter die Suppe ziehen und servieren.

Tipp

Nach Belieben kann die Paprikacremesuppe mit weiteren Gewürzen und Kräutern wie z.B. frischem Basilikum verfeinert werden.