Vegane Paprikasuppe

Die vegane Paprikasuppe ist schnell auf den Tisch gezaubert. Die einfache Gemüsesuppe gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

3 EL	Olivenöl
2 Stk.	Paprika (rot)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Kartoffel (klein)
0.5 l	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Die **vegane Paprikasuppe** ist mit wenigen Handgriffen schnell zubereitet. Dafür die kleine Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Die Paprika waschen und zerkleinern. Den Knoblauch und Zwiebel schälen und zerhacken.

2. Das Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Paprika und Kartoffeln zugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und zirka 10 Minuten köcheln lassen.

3. Danach mit einem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Wer möchte kann die vegane Paprikasuppe noch mit veganer Creme Fraiche oder Kokosmilch verfeinern. Je nach Belieben mit frisch gehackte Kräuter bestreuen.