

# Gefüllte Paprikasuppe mit Croutons und Backerbsen

Mit dieser Suppe bringst du ganz leicht die gewisse Würze in deinen Alltag. Im Handumdrehen wird aus dem Klassiker eine wärmende Suppe, die besonders für die kühleren Herbsttage geeignet ist.

## Gefüllte Paprikasuppe mit Croutons und Backerbsen

**4 Portionen** (Hauptspeise) | **6 Portionen** (Vorspeise)
**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

### Zutaten:

- ½ Stange Lauch
- 2 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 EL Öl
- 500 g Faschiertes (mager)
- 400 ml Passata
- 200 ml geschälte Tomaten
- 250 ml Gemüsesuppe

- Salz & Pfeffer
- 1 Pkg. LAND-LEBEN Croutons Zwiebel Knoblauch (entspricht 100 g)
- 2 Fäuste LAND-LEBEN Backerbsen
- Frische Kräuter zum Dekorieren

## Zubereitung:

Den Lauch waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Öl einem großen Topf erhitzen, Lauch, Paprika und das Faschierte darin unter Rühren anrösten. Passata, geschälte Tomaten, Gemüsesuppe und Gewürze hinzufügen und alles für rund 30 Minuten auf mittlerer Hitze einköcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Die Suppe mit reichlich Croutons und Backerbsen und frischen Kräutern dekoriert servieren.

**Tipp:** Die Suppe eignet sich auch als Snack im to Go Becher.



© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH