

Paprikaschaumsuppe mit Croutons

Auch im Sommer dürfen Suppen bei uns nicht fehlen. Die würzige Paprikaschaumsuppe mit Croutons passt perfekt zur heißen Jahreszeit. Und das Beste: sie schmeckt warm und kalt. Die Suppe ist auch schnell zubereitet, sodass man die Sonnenstrahlen ausgiebig genießen kann.






Paprikaschaumsuppe mit Croutons

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 3 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g mehlige Erdäpfel
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL scharfes Paprikapulver (alternativ: edelsüßes Paprikapulver)
- 700 ml Gemüsesuppe
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

Zum Servieren:

- 80g LAND-LEBEN Croutons
- Schnittlauch
- Paprikapulver
- roter Paprika klein geschnitten
- 40ml Schlagobers
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke hacken.
- Die Erdäpfel und Paprika waschen. Die Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Von den Paprika den Strunk und die Kerne entfernen und die Paprika in klein schneiden.
- Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Die Paprika- und Erdäpfelstücke dazugeben und kurz mitdünsten. Die Knoblauchzehe pressen und hinzugeben.
- Mit der Gemüsesuppe aufgießen. Die Lorbeerblätter und die Pimentkörner hinzugeben. Für ca. 15 Minuten köcheln lassen bis alle Zutaten weich sind. Anschließend die Lorbeerblätter und die

Pimentkörner entfernen.

- Die Crème fraîche und das Paprikapulver hinzugeben. Mit einem Stabmixer pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Paprikaschaumsuppe auf 4 Teller aufteilen.
- Das Schlagobers steif schlagen.
- In jedes Teller 2 TL Schlagobers geben und mit dem Rücken einer Gabel verteilen.
- Darauf je 2 EL LAND-LEBEN Croutons geben und diese mit Schnittlauchröllchen, etwas Paprikapulver, Pfeffer und ggf. mit klein geschnittenem Paprika garnieren.

Tipp:

- geräuchertes Paprikapulver: Eine besondere Note bekommt die Paprikaschaumsuppe wenn man anstatt dem scharfen Paprikapulver ein geräuchertes Paprikapulver verwendet.
- Kalte Paprikaschaumsuppe: Wer die Suppe kalt servieren mag, lässt die Suppe nach dem Pürieren auskühlen. Vor dem Servieren wird die Suppe mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und noch einem mit einem Stabmixer püriert. Garniert wird die kalte Paprikaschaumsuppe so wie die warme Paprikaschaumsuppe.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH