



**GEWÜRZ
WERKSTATT**
arte in cucina

Paprikasuppe

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Paprikaschoten, rot
- 2 EL Mehl
- 1 TL Weißweinessig, mild
- 1 ½ große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 2 TL Tomatenmark
- 1 TL Paprika geräuchert dulce
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer, aus der Mühle
- 2 EL Crème fraîche
- + 2 EL für zum Servieren

In Stücke geschnittene Paprika und Zwiebeln in der Butter andünsten, dann Mehl und Tomatenmark dazugeben. Masse kurz anschwitzen, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Nach und nach die restlichen Zutaten hinzufügen und aufkochen lassen. Suppe ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Paprika weich ist. Zum Schluss mit dem Stabmixer pürieren, aber so, dass noch einige Stücke der Paprika vorhanden sind.

Suppe in Gläsern oder auf Tellern anrichten und mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

Dazu schmeckt frisches, warmes Weißbrot.