

Paprika-Möhren-Suppe

Zeit: ½ Std. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0061

Zutaten:

2 rote und 1 gelbe Paprika
1-2 Zwiebeln
Öl
1 Glas Möhrenwürfel
150 ml Orangensaft
1 ½ EL instant Gemüsebrühe
1 TL Curry
1 EL Paprikapulver mild
1-2 TL Salz



Zubereitung:

2 rote und 1 gelbe Paprika

putzen und in den TM geben

3 Sek/Stufe 5

umfüllen

1-2 Zwiebeln schälen

und **2 Sek/Stufe 5**

Paprika bis auf 5 EL wieder in den TM geben

2-3 EL Öl

zugeben dann **Varoma/Stufe 3/ 5 Min.** ohne
Messbecher garen

1 Glas Möhrenwürfel

(Konserven/Glas) abgießen und das Möhrenwasser
auffangen

Möhrenwürfel in den TM geben

Möhrenwasser mit Wasser auf 600ml auffüllen

in den TM geben

150 ml Orangensaft (100%) zugeben

1 ½ EL instant Gemüsebrühe

1 TL Curry

1 EL Paprikapulver mild

1-2 TL Salz

Pfeffer

90°/25 Min /Stufe 2 kochen

20 Sek/Stufe 8 pürieren

abschmecken mit ein paar Spritzer Tabasco und
schwarzem Pfeffer in tiefen Tellern anrichten und
mit 1 Löffel Creme Fraiche und Paprikawürfeln
dekorieren

Paprika-Möhren-Suppe