

Paprikacremesüppchen

Zeit: 30 min.. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0120

Zutaten:

3 Rote Paprika
3 Grüne Paprika
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 ml Klare Brühe
100 ml Apfelwein
150 g Creme Fraiche
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
4 Zweige Thymian



Zubereitung:

Rote und Grüne Paprika putzen, in Stücke schneiden und nach Farben getrennt in zwei Schüsseln füllen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Für die grüne Paprikasuppe in einem Topf 1 EL Öl erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln andünsten. Mit den grünen Paprikastücken auffüllen und umrühren. 10 min. dünsten und mit 250 ml Brühe und 50 ml Apfelwein ablöschen. Mit Salz, halber Knoblauchmenge, Pfeffer und Thymian würzen. Kurz köcheln lassen und dann mit 50 g Creme Fraiche verfeinern. Suppe pürieren und zur Seite stellen. Auf die gleiche Weise die roten Paprikaschoten zubereiten. Man kann dies natürlich auch gleichzeitig in 2 Töpfen machen. Als Beilage kann man Baguette oder Brötchen aufbacken.

Tipp:

Zum Anrichten rote und grüne Cremesuppe gleichzeitig in einen tiefen Teller gießen. Mit Thymianblättchen und Creme Fraiche vollenden.

Paprikacremesüppchen