

Paprika-Pfefferonicremesuppe



Zutaten für vier Vorspeisenteller Suppe:

3 rote und/oder gelbe Paprika und ein paar Pfefferoni

1 Zwiebel

5 dag Butter

1/8 l Schlagobers

1/2 TL Paprikapulver edelsüß

Geriebene Muskatnuss

Salz, Pfeffer

1/2 l Gemüsebrühe

Zubereitung:

Die Paprika im Rohr auf 200°C ca. 20 Minuten braten, bis sich die Haut zu verfärben beginnt und Blasen wirft. Mit Frischhaltefolie bedecken und überkühlen lassen.

Währenddessen die Zwiebel würfeln und sachte in Butter anschwitzen.

Von den Paprika und Pfefferoni (soweit möglich) die Haut abziehen und die Kerne entfernen. Klein schneiden und noch kurz mit den Zwiebeln mitbraten.

Paprikapulver und Salz dazu geben, mit Gemüsebrühe und Schlagobers aufgießen und 20 Minuten lang zugedeckt kochen lassen.

Die Suppe pürieren, bis sie schön schaumig ist, mit geriebener Muskatnuss und - je nach Schärfe der Pfefferoni - mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Gutes Gelingen!