

Nah&Frisch

Professional

## Paprika-Suppe

Suppe

Gemüse

Schnelle Küche

Vegetarisch

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Paprika entkernen und grob zerkleinern; die Zwiebeln schälen und grob zerkleinern; den Knoblauch schälen und grob hacken. Dann einen Topf mit 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und die zerkleinerte Paprika mit den zerkleinerten Zwiebeln ca. 4 Min. leicht anbraten. Dann den gehackten Knoblauch dazugeben und mit 1 TL Paprika edelsüß, ½ TL Räucherpaprika und ⅓ TL Chiliflocken würzen mit der Suppe ablöschen, und einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, salzen, pfeffern und ca. 12 Min. köcheln lassen. Dann die Hälfte vom Petersil und WOJNAR's Liptauer dazugeben, die Suppe mit einem Stabmixer sehr fein mixen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprika-Suppe anrichten, mit Pfeffer und dem restlichen Petersilie garniert servieren.



ZUTATEN 

400 g rote Paprika

100 g rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl,  
hitzebeständig

1 TL Paprikapulver,  
edelsüß

½ TL Paprikapulver,  
geräuchert

⅓ TL Chiliflocken

500 ml Gemüsesuppe

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 ½ TL Petersilie gehackt

WOJNAR's Liptauer mild  
oder scharf