Nah&Frisch



Carletto Photography/Recheis | Professional

Tomaten-Paprika-Suppe mit Mini Hörnchen

Suppe | Gemüse | Schnelle Küche | Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●○○○○

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten und Paprika waschen, entkernen und grob zerkleinern. Gemeinsam mit geschältem Knoblauch und grob gehackter Zwiebel auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln und Honig sowie Balsamico-Essig darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die frischen Thymian- und Rosmarinzweige darauflegen. Alles für etwa 25 Minuten im Ofen rösten, bis das Gemüse weich und leicht karamellisiert ist. Nach dem Rösten die Kräuter entfernen und das Gemüse mit der entstandenen Flüssigkeit in einen Topf geben. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Paprikapulver hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab fein mixen und Schlagobers unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Währenddessen die Recheis Mini Hörnchen nach Packungsanweisung in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen. Die fertige Suppe in Schalen füllen und mit den bissfest gekochten Recheis Mini Hörnchen, frischer Kresse, halbierten Cherrytomaten, feinen Jungzwiebelröllchen und einem Schuss Schlagobers garnieren.

Zutaten

- 250 g Recheis Goldmarke Mini Hörnchen
- 800 g Tomaten (z. B. Rispen- oder Cherrytomaten)
- 2 gelbe Paprika
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 TL Balsamico-Essig
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Salz & Pfeffer
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 100 ml Schlagobers
- Zum Garnieren:
- Frische Kresse
- Cherrytomaten
- Jungzwiebeln
- Schuss Schlagobers