Nah&Frisch



Kuner, Thea-Kochbuch Nr. 15 Professional

Paprikacremesuppe mit Frischkäse

Suppe

Zubereitung

Paprika in feine Würfel schneiden und in Thea anrösten, Paprikapulver hinzufügen und mit der Suppe aufgießen. Paradeiser in große Würfel schneiden und in die Suppe geben. Suppe 20 Minuten leicht köcheln lassen, pürieren, abseihen, würzen und abschmecken. Nochmals aufkochen und das halbsteif geschlagene Obers unterheben, in Suppenteller gießen und mit in kleine Würfel geschnittenem Frischkäse und fein geschnittenem Basilikum bestreuen und servieren.

Zutaten

- 4 Stk. rote Paprika
- 2 EL Thea
- 1 TL edelsüßes Kotányi Paprikapulver
- 3/4 l klare Gemüsesuppe
- 4 Stk. Fleischparadeiser
- 1/8 l Obers
- 8 dag Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- Prise Zucker
- Basilikum frisch gehackt