Nah&Frisch

AMA Professional

# Hühnercremesuppe mit Paprika

Suppe

## ZUBEREITUNG

Paprika häuten und so lange bei 220°C im Ofen rösten, bis die Haut Blasen wirft und dunkle Flecken bekommt, dann die Haut abziehen. Scheidewände und Samen entfernen, das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.
Suppe zubereiten: Butter erhitzen, Zucker und Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Mit Zitronensaft und Paprikastreifen etwa 5 Minuten dünsten. Mit Hühnersuppe aufgießen, aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Obers zugießen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Nach der Hälfte der Garzeit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken. Suppe im Mixer pürieren und passieren. Hühnerfleisch zugeben und erhitzen.
**TIPP:** Zwei verschiedenfarbige Paprika (rot und gelb) sorgen für interessante Farbenspiele im Suppenteller.

## ZUTATEN

- 4 Paprika (gelb
- 30 g Butter
- 1 TL Zucker
- 40 g Zwiebelwürfel
- 2 EL Zitronensaft
- 1/2 l Hühnersuppe
- 1/8 l Obers
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- je 1 Thymian- und Petersilienzweig einige Rosmarinnadeln
- 1 TL Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- frisch geriebene Ingwerwurzel
- 2 Hühnerbrüste pochiert in Streifen