

Paprika-Suppe

Für zwei Personen

1 Kartoffel, mittelgroß	2 Paprika, rot	1 Zwiebel
50 ml Sahne	400 ml Gemüsebrühe	2 Zweige Basilikum
1 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Die beiden Paprikas waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen, waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und die Paprika sowie die Zwiebeln kurz andünsten. Die Kartoffeln, die Brühe und das Basilikum dazugeben und alles etwa 15 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Sahne schlagen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb sieben. Die Suppe noch einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend die Sahne unter die Suppe ziehen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Felizitas Meyer am 01. Februar 2013