

# Paprika-Suppe mit gefüllten Blätterteig-Stangen

## Für zwei Personen

2 rote Paprikaschoten	2 gelbe Paprikaschoten	1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer	1 Zwiebel	1 Ei
1 EL Tomatenmark	1 Rolle Blätterteig	50 g Fetakäse
100 g Butter	100 ml trockener Weißwein	300 ml Gemüsefond
200 ml Schlagsahne	3 EL Crème-fraîche	20 g Sesam
1 Bund Thymian	1 Zweig Basilikum	1 EL Olivenöl
1 Msp. Kurkuma	Mehl, Chilipulver	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Paprikaschoten schälen, putzen, waschen, mit den Herzausstecher zwei unterschiedlich farbige Herzen ausstechen und den Rest farblich getrennt in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel, den Ingwer und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. In zwei Töpfen je einen halben Esslöffel Olivenöl erhitzen und jeweils die Hälfte der Zwiebel-, Ingwer und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. In einen Topf die roten, in den anderen die gelben Paprikastückchen geben und kurz schmoren lassen. Je 50 Milliliter Sahne sowie je die Hälfte des Weines angießen, mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken und nochmals kurz aufkochen lassen und beide Suppen pürieren. Beide Mischungen mit etwas Crème-fraîche verfeinern und nochmals mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den Fetakäse abspülen, trocken tupfen und sehr fein zerbröseln. Die Thymiannadeln abzupfen und fein hacken. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und den Sesam darin rösten. Den Blätterteig aufrollen und in zwei gleich große Stücke teilen. Das Ei verquirlen. Den Käse, den Thymian und die Hälfte des Sesams auf eine Blätterteighälfte streuen. Den Teigrand dünn mit dem Ei bepinseln. Die zweite Teigplatte darüber legen, fest andrücken und in circa zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Basilikumblätter abzupfen. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit der übrigen Crème-fraîche, den Basilikumblättern und den Paprikaherzen garnieren. Die Blätterteigstangen dazu reichen und servieren.

Ralf Röder am 25. Februar 2014