Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com



Grüne Paprikasuppe

Zutaten

500 g grüne Paprika

100 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Zucker

40 g Butter

0.5 l Gemüsebrühe

schwarzen Pfeffer

Meersalz

3 Esslöffel Weißwein

125 ml Sahne

0.5 Bündel Bund Petersilie

Portionen: 4 Personen

Und so wird’s gemacht:

1.Die Paprikaschoten im Backofen bei etwa 200°C erhitzen, bis sie Blasen schlagen, dann häuten und möglichst klein würfeln.

2.Dann die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken, in der Butter leicht anbraten und gleich ablöschen.

3.Den klein gewürfelten Paprika zufügen, alles pürieren und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

4.Nun die Sahne steif schlagen. In vorgewärmte Teller die Suppe verteilen, je Teller einen Löffel Sahne in die Mitte geben und mit reichlich Petersilie bestreuen.

5. Reichen Sie entweder in Olivenöl geröstetes Brot oder Toastbrot dazu.