



Bunte Paprikasuppe eiskalt serviert

Schwierigkeit: Leicht / Zubereitungszeit: 45 Min. inkl. kochen



Zutaten für 3-5 Portionen

- 750 g Paprikaschoten (rote, gelbe, orangene – grün macht es immer etwas bitterer)
- 2 mittelgroße Zwiebeln (rote sind besonders aromatisch)
- 1 Karotte
- 1-2 mittlere Kartoffeln (dann wird die Suppe sämiger, kann auch weggelassen werden, alternativ Süßkartoffel)
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Curcuma
- ½ TL Ingwerpulver oder ½ cm frischer Ingwer
- 800 -1000 ml Gemüsebrühe (Instant)
- Salz
- Cayennepfeffer
- schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- Saft einer halben Zitrone oder Limette
- 50 g Schafskäse
- 4 Stiele Thymian



Zubereitung

1. Paprika vierteln, Kerne und Trennwände entfernen, würfeln.
2. Karotten, Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Zwiebeln pellen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
4. Ingwer schälen.
5. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
6. Paprika, Karotten, Kartoffelwürfel dazugeben, ebenfalls leicht andünsten, mit Currypulver bestäuben.
7. Gemüsebrühe zugeben und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen.
8. Anschließend mit dem Schneidstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
9. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Curcuma, Paprika und Zitronensaft kräftig abschmecken, denn die Kälte verringert das Aroma.
10. Über Nacht gut durchkühlen lassen.
11. Kurz vor dem Servieren mit fein zerkrümeltem Schafskäse und Thymianblättchen bestreuen.

Tipp:

Servieren am besten in Gläsern, dann kommt die strahlende Farbe besonders schön zur Geltung. Die Suppe ist kalt, lauwarm, warm sehr gut zu genießen. Sie schmeckt immer 😊

An quad ´n!