

Paprikarahmsuppe

Kategorien: Suppen, Paprika, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

4		Rote Paprika
400	ml	Gemüsebrühe
		Salz, weisser Pfeffer
1	Prise	Koriander
150	ml	Süsse Sahne
		Petersilie

Anleitung:

Die Paprikaschoten vierteln und entkernen. In der Gemüsebrühe ca. 15 Minuten garen und eventuell enthäuten. Salz, Pfeffer und Koriander zugeben und die Paprika mit der Brühe pürieren. Während des Pürierens die Sahne zugeben. Suppe mit Petersilie garnieren und am Besten sofort servieren! (Vorsicht mit Koriander! Kann leicht zu Stark schmecken)

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*22.02.2013
Von Konrad Heizmann