

## Paprika - Suppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Gemüse

Zutaten für: 2 Portionen

1		Rote Paprikaschote
1/2		Zwiebel
1	klein.	Tomate
2		Knoblauchzehen
1	Essl.	Oel
1	Teel.	Tomatenmark
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Zucker
3/8	Ltr.	Fond (Rinderfond o.ae., Im Notfall Bruehwuerfel)
	Etwas	Tabasco
	Etwas	Zitronensaft

### Anleitung:

Paprikaschote putzen, waschen und klein schneiden, Zwiebel schaelen, Hacken, Tomaten in Stuecke teilen. Knoblauchzehen abziehen, in Scheiden schneiden und in Oel hellbraun Rösten. Aus dem Topf nehmen. Im uebrigen Fett Zwiebeln und Paprika Anduensten, Tomaten und Tomatenmark kurz mitschmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker wuerzen, mit Fond 20 Minuten koecheln.

Die Suppe fein puerieren, mit Tabasco und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten und die gerösteten Knoblauchscheiben darauf verteilen.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.