

## Paprika - Suppe 2

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 4 PERSONEN

---

4		Rote Paprikaschoten (600g)
300	Gramm	Kartoffeln
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
40	Gramm	Butter
1/2	Ltr.	Hühnerbrühe (Instant)
1	Karton	Tomatenpüree (370g)
1		B Crème fraîche (200g)
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
		Paprika
300	Gramm	Leberkäse
1	Bund	Schnittlauch

### Anleitung:

Paprika und Kartoffeln waschen, putzen bzw. schälen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauchwürfel in 20 g heißem Fett glasig dünsten. Kartoffeln und Brühe zugeben, 10 Minuten garen. Kartoffeln herausnehmen, Paprika in der Brühe 3 Minuten garen. Die Hälfte aus der Brühe nehmen. Den Rest mit der Suppe pürieren. Tomatenpüree, Crème fraîche, Kartoffel- und Paprikawürfel zufügen und alles erwärmen, abschmecken. Leberkäse in kleine Rauten schneiden. In restlichem Fett braten und zur Suppe geben. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

:Stichworte : Kartoffel, Paprika, Suppe  
:Notizen (\*) :  
: : Pro Person ca. 530 kcal (2230kJ)  
:Zusatz :  
: : Zubereitungszeit  
: : ca. 50 Minuten

### Quelle:

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