



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Paprikasuppe - Glasfood Fingerfood Partyfood



Einkaufsliste Paprikasuppe :

Paprikaschoten, 3 (orange, gelb oder rot)

Möhren, 3 mittelgroße

Zwiebeln, 2

Paprikamark, 1 Tube

Olivenöl

Mineralwasser

Zucker

Zitrone

Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Paprikasuppe

 anregend	 einfach / schnell	 preiswert
	 warm servieren	 gut einzufrieren
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- bei den Paprikaschoten Boden und Deckel mit ca. 1 cm Stärke abschneiden
- aus der jetzt offenen Schote die weißen Stege und Kerne entfernen
- in ca. 4 cm breite Streifen schneiden
- auf einem Backblech (Hautseite nach oben) im Ofen ca. 15 min. grillen, bis die Haut schwarz ist
- Küchentrepp mit kaltem Wasser tränken, die heißen Paprika damit abdecken und abkühlen lassen
- die geschwärzte Haut mit einem Messer abziehen
- die Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden
- die Zwiebeln klein schneiden

Zubereitung:

- die Zwiebeln, die Möhren und das Paprikamark in Olivenöl anschwitzen
- Zucker einstreuen und karamellisieren lassen
- die gerösteten Paprikastücke hinzufügen
- mit Mineralwasser auffüllen
- ca. 20 min. köcheln lassen
- mit dem Zauberstab fein pürieren
- mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Die Suppe kann nach Geschmack mit süßer Sahne oder Schmand verfeinert werden.
- Der Grundgeschmack sollte leicht süßlich sein.
- Tomatenessig verstärkt das Spiel mit der Säure.

Hierzu schmeckt:

- frisches Baguette mit einem feinherben Riesling von der Mosel.