



Kalte Paprika Suppe

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4	rote Paprika	1	gelbe Paprika
1	Zwiebel	3	Tomaten
1	Gurke	2	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark	1 EL	Rotweinessig
200 ml	Gemüsebrühe	6 EL	Olivenöl
2 TL	Parikapulver, edelsüß	1/2 TL	Parikapulver, geräuchert
2	Thymianzweige		Salz & Pfeffer
	Topping:		Kapern
	Oliven		Mandeln

Zubereitung

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Paprika putzen und würfeln.
2. In der Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch und dem Tomatenmark anbraten.
3. Paprikapulver edelsüß sowie das geräucherte Paprikapulver ebenfalls hinzugeben.
4. Thymian und Paprikagemüse hinzufügen und anschließend mit Rotweinessig ablöschen, mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles ca. 10 Minuten dünsten.
5. Gurke schälen, Tomaten grob würfeln und beides im Mixer glatt pürieren.
6. Das gedünstete Paprikagemüse mit in den Mixer geben (Thymian vorher raus nehmen) und zur Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Suppe auskühlen lassen und nach Wunsch mit den Toppings bestreuen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN