

Omas Rezeptesammlung

Omas Paprikasuppe - Rezept Empfehlung !

Zutaten Für die Paprika Suppe

400 g rote Paprikaschoten	2 EL Dill
100 g Zwiebeln	Salz
1 Knoblauchzehe	Cayennepfeffer
1 EL Butter	
1 EL Tomatenmark	Für ca. 4 Personen
1 EL Mehl	
1 Prise Zucker	
½ gest. TL Paprikapulver	
¾ L Gemüsebrühe	
75 g Creme Fraiche	

Zubereitung:

Die Paprika klein Würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und würfeln.

Die Butter in einem Topf schmelzen und das Gemüse darin weich dünsten.

Das Tomatenmark einrühren.

Das Mehl, den Zucker und das Paprikapulver zufügen. Alles bei mittlerer Hitze weitergaren, dann die Brühe dazu gießen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren Creme Fraiche auf die Suppe geben und den gehackten Dill darüber streuen.