

Scharf-würzige Paprikaschaumsuppe

20–30 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Sonnenblumenöl
1 Stk.	Rote Paprika
1 Stk.	Kleine Kartoffel
4 EL	Orangensaft
250 ml	Klare Gemüsesuppe
100 ml	(Soja-)Obers
1 TL	Paprika edelsüß spezial
1 TL	Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	Zimt gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1 Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Paprika grob schneiden. Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.

2 Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Paprika und Kartoffel zur Zwiebel geben und weiterbraten.

3 Paprikapulver, Cayennepfeffer und gemahlenen Zimt dazugeben und kurz mitrösten. Mit Orangensaft ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Alles zusammen für 4-5 Minuten dünsten lassen. Danach Obers beimengen und weiterkochen.

4 Abschließend mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken und genießen.