



Scharf-würzige Paprikaschaumsuppe

🕒 20–30 Min   

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 gemahlene Zimt dazugeben und kurz mitrösten. Mit Orangensaft ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Alles zusammen für vier bis fünf Minuten dünsten lassen. Danach Obers beimengen und weiterkochen.
- 4 Abschließend mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken und genießen.

Zutaten 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

