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 gemahlenen 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