



# PAPRIKA-CREME-SUPPE



30 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

4	rote Paprika(s)
1	Knoblauchzehe(n)
1	kleine Zwiebel(n)
30 ml	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver edelsüß
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Salz
1/2 TL	Zucker
1.200 ml	Wasser
40 ml	Weißwein oder Gemüsebrühe
3 Packungen	Petrella mit frischer Paprika (á 125 g)
etwas	frisch gemahlener Pfeffer

## Petrella Produkte



Petrella Paprika



# PAPRIKA-CREME-SUPPE



30 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Paprikaschote(n) waschen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel(n) schälen und kleinhacken.
2. Einen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Kleingeschnittene Paprika dazu geben und weiter mit anschwitzen. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben.
3. Jetzt Salz, Zucker, Wasser und Weißwein/Gemüsebrühe in den Topf hinzugeben und kochen lassen.
4. Sobald die Paprika weichgekocht ist, mit Petrella Paprika ergänzen.
5. Suppe fein pürieren und mit frischem Pfeffer und evtl. mit etwas Salz abschmecken.