

## Paprika-Creme-Suppe

### Zubereitungsdauer

30 Minuten

### Zutaten

- 4 Stück rote Paprikaschoten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL rotes Paprikapulver "edelsüß"
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1200 ml Wasser
- 40 ml Weißwein
- 3 Schälchen Petrella Paprika à 125 g
- 30 ml Olivenöl
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- evtl. mit etwas Salz nachschmecken



### So wirds gemacht

1. Paprikaschoten waschen, putzen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und kleinhacken.
2. Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Kleingeschnittene Paprika dazu geben und weiter mit anschwitzen. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben.
3. Jetzt alle weiteren Zutaten 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. Guten Appetit.

Kann auch mit Petrella Peppasweet zubereitet werden.