

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Paprikacremesuppe mit Schwarzbrot-Croûtons

Koch: Andreas Kirchgasser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 2 rote Paprika
- 2-3 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 700 ml Wasser
- 350 ml Obers
- Zitronensaft (zum Abschmecken)
- Paprikapulver (zum Schluss)
- Salz
- Pfeffer

Für die Paprika-Croûtons

- 2-3 Scheiben Brot (z. B. Sauerteig)
- 2-3 EL Olivenöl
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- Schnittlauch
- Microgreens (Kresse)

Zubereitung

1. Für die Paprikacremesuppe die Paprika im vorgeheizten Rohr bei 250° C etwa 10-12 Minuten rösten, bis die Haut dunkel gefärbt ist. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen, schälen, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf in etwas Butter und Olivenöl glasig anschwitzen. Die Paprikawürfel und das Paprikapulver begeben, kurz mitrösten und mit dem Wasser und dem Obers aufgießen. Die Suppe etwa 5-8 Minuten köcheln lassen, danach mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und alles in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab fein mixen
3. Für die Croûtons das Brot in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend in einer Pfanne in etwas Olivenöl knusprig rösten.
4. Zum Schluss die Paprikacremesuppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Paprika-Croûtons toppen. Die Suppe mit fein geschnittenem Schnittlauch und frischen Microgreens (Kresse) garnieren.