



Paprikaschaumsüppchen mit gelben Bruschetta

Zutaten

- 450 g gelbe Paprikaschoten
- 40 g Schalotten
- 2 cm Ingwer
- 180 g Möhren
- 150 g Kartoffeln
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 750 ml Wasser
- 5 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 130 ml Schlagsahne
- 50 ml Orangensaft
- 4 Knoblauchzehe(n)
- 100 g gelbe Tomaten
- 30 g Pinienkerne
- 4 Stängel Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- 8 Slightly leveled tablespoons Baguette
- 4 EL Parmesan, frisch gerieben
- 3 Stängel Kerbel
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und halbieren. Mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen ca. 25 Minuten bräunen, bis die Haut Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen und in Würfel schneiden.
2. Währenddessen Schalotten und Ingwer schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Schalotten und Ingwer darin anbraten. Möhren und Kartoffeln zugeben und kurz mitanbraten. Wasser zugießen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Gemüse Bouillon zugeben und aufkochen lassen. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 15 Minuten kochen. Paprika zugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
4. 50ml Sahne und Orangensaft zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die Bruschetta: Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Knoblauchzehe(n) schälen und durchpressen. Tomaten waschen, den Blütenansatz und Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Die Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 30 ml Sahne und Olivenöl zugeben, mischen und auf Baguette verteilen. Parmesan darüber verteilen. Im Backofen

ca. 10 Minuten (Ober-/Unterhitze 200Grad)
überbacken.

6. 50ml Sahne mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Suppe in Tassen verteilen und mit Sahne und Kerbelblättern garnieren. Mit den Bruschetta servieren. Dieses Rezept wurde von unseren Maggi Bloggern Silvia, Sandra und Chiara entwickelt. Vielen Dank dafür.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	485 kcal
Fett	29 g
Protein	13 g

🕒 64 Minuten

⊕ 4 Portionen