



Paprikacremesuppe mit Cabanossi

Zutaten

- 300 g rote Paprikaschoten
- 300 g gelbe Paprikaschoten
- 40 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 50 g Cabanossi
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Wasser
- 6 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 375 ml Schlagsahne
- etwas Pfeffer
- 2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (190°C Umluft) vorheizen. Paprikaschoten waschen, auf ein Backblech legen und im Backofen ca. 20 Min. backen, bis die Haut Blasen wirft und dunkle Flecken bekommt. Paprikaschoten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, abkühlen lassen, häuten, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Schalotten und Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Cabanossi in dünne Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schalotten, Knoblauch und Paprika darin andünsten. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Maggi Rinder Brühe dazugeben und ca. 15 Min. bei geringer Wärmezufuhr geschlossen kochen.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Sahne zugießen und mit Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Tellern anrichten, mit Cabanossi und Petersilie garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	442 kcal
Fett	42 g
Protein	7 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen