

Zutaten

- 750 g rote Paprika
- ¼ Knolle Sellerie geputzt
- 1 Stange Lauch (nur das Weiße)
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 2 Zwiebeln geschält und grob gewürfelt
- 0,75 l Gemüsebrühe
- 0,2 l Sahne
- ½ Tl Geräuchertes Paprikapulver
- Kochateliers Rauch-Salz „Smoky Dokey“
- Kochateliers Tomaten-Paprika-Salz „Aufgepeppt“
- Pfeffer, Zucker
- Olivenöl, Chiliöl

Suppen

Suppe von gerösteter & geräucherter Paprika

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Suppe von gerösteter & geräucherter Paprika. Kochen Sie mit und erleben Sie die mediterrane Fischküche bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen bei 240° C Grillfunktion garen, bis die Haut leicht schwarz ist und Blasen wirft. Anschließend die Haut abziehen.
2. Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, dann den Sellerie und den grob geschnittenen Lauch sowie die Paprika hinzugeben. Mit dem Paprikapulver bestäuben und der Brühe aufgießen. 15 Minuten leicht köcheln lassen, dann mit dem Pürierstab fein mixen.
3. Sahne hinzugeben und mit Rauchsalz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Suppe im Teller anrichten und mit Olivenöl beträufeln.