

## Zutaten

- 750 g rote Paprika
- 500 g Tomaten, Haut abgezogen, grob gewürfelt
- ¼ Knolle Sellerie geputzt
- 1 Stange Lauch (nur das Weiße)
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 2 Zwiebeln geschält und grob gewürfelt
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 0,1 l Orangensaft
- 0,2 l Sahne
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- Kochateliers Rauch-Salz „Smokey Dokey“
- Olivenöl, Salz, Zucker
- 80 g Manchego Späne
- 2 kleine Chorizo Würstchen
- Gezupfter Thymian als Dekoration

Suppen

# Suppe von gerösteter Paprika & Tomate

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Suppe von gerösteter Paprika und Tomate. Probieren Sie es aus und kochen Sie mit Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Schalenabrieb von einer ½ unbehandelten Orange
2. Die Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen bei 240° C Grillfunktion garen. Die Haut sollte Blasen werfen und dunkel sein. Die Paprika abkühlen lassen, dann mit einem Messer die Haut abziehen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, dann den Sellerie und den kleingeschnittenen Lauch, die Paprika und die gewürfelten Tomaten hinzugeben. Mit dem Paprikapulver bestäuben und der Brühe aufgießen. 20 Minuten leicht köcheln lassen, dann im Standmixer fein pürieren. Sahne hinzugeben und mit Rauchsalz, Pfeffer, Orangenabrieb und Zucker abschmecken.
3. Die Chorizo in Würfel schneiden und in Öl knusprig angehen lassen. Die Suppe mit Chorizo, Thymian und geriebenem Manchego garnieren.