

Paprika - Creme - Suppe

Zutaten:

3 rote Paprika
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
750 ml Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
1 Schuss Sahne
2 cl Marsalawein
Petersilie, Pfeffer, Salz



Zubereitung:

- Paprika in kleine Würfel schneiden.
- 2 EL Würfel für später beiseitelegen.
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Alles zusammen mit dem Lorbeerblatt in der Brühe 15 Minuten kochen lassen.
- Die Suppe ohne Lorbeerblatt pürieren.
- Suppe erneut erhitzen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Sahne und Marsala einrühren.
- Zurückgelegte Paprikawürfel auf die Suppenteller geben.
- Suppe über die Würfel gießen.
- Mit klein gehackter Petersilie bestreuen.