

Vegetarische Rezepte

Paprika Suppe Mit Basilikum

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Basilikum, Paprika, Suppe, Vegetarisch

8	Gelbe Paprika, à 150 g	- gerührt
2	Knoblauchzehen, geviertelt	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
1	Essl. Olivenöl	2 Essl. Basilikumblätter, in feinen
600 ml	Fettfreie Gemüsebouillon	- Streifen
90 g	Saurer Halbrahm, glatt	

Von der Hälfte der Paprikas den oberen Viertel (als Deckel) abschneiden, entkernen, weiße Zwischenwände herausschneiden, mit den Deckeln zugedeckt kühl stellen. Die restlichen Paprikas entkernen, in Stücke schneiden, mit dem Knoblauch im warmen Öl andampfen. Die Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. dämpfen. Die Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, die Suppe zugedeckt ca. 25 Min. köcheln.

Paprika mit wenig Bouillon pürieren, durch ein Sieb streichen, die restliche Bouillon und den Rahm darunter rühren, würzen, abkühlen. Suppe bis zum Mitnehmen zugedeckt kühl stellen. Vor dem Abfüllen (z. B. in einen Kühlkrug) Basilikum unter die Suppe mischen. Zum Servieren in die Peperoni füllen. Diese können mitgegessen werden.

Lässt sich vorbereiten: Peperoni und Suppe 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.