

## **Paprikacrèmesuppe (für 6 Personen)**

### **Zutaten:**

1,5 kg gelber Paprika

4 – 5 Zwiebeln

3 EL Rapsöl

2 – 2 ½ EL Zucker

525 ml Sahne

1125 ml Gemüsebrühe

1 ½ Zitronen

Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

- Paprika in feine Streifen schneiden
- Zwiebeln würfeln
- Rapsöl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten
- Zucker einrieseln lassen und karamellisieren
- Zitronensaft auspressen
- Paprika zu den Zwiebeln geben
- Mit der Brühe, dem Zitronensaft und der Sahne aufgießen
- Aufkochen und bei geringer Hitze köcheln lassen bis der Paprika weich ist
- Die Suppe pürieren und weitere 1-2 Minuten köcheln
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Nach Belieben mit einem Klecks Sahne servieren

Dazu schmeckt Baguette aber auch ein kräftiges Vollkornbrot.

Guten Appetit!