



Paprikacremesuppe

30 Minuten, Einfach



Zutaten:

4 rote Paprika, 1 KL edelsüßes Paprikapulver, 3/4l klare Gemüsesuppe, 4 Fleischparadeiser, 1/8l Obers, Salz, Pfeffer, Öl zum Anbraten

1. Paprika in feine Würfel schneiden und in Öl anrösten, Paprikapulver hinzufügen und mit der Suppe aufgießen.
2. Paradeiser in große Würfel schneiden und in die Suppe geben.
3. Nochmals aufkochen und das halbsteif geschlagene Obers unterheben.

Tipp: Als Suppeneinalge kann man pro Teller 2 dag Frischkäse hinzugeben

4 Portionen - Pro Portion: 332 kcal