

Paprikacremesuppe

aus Italien

Beim aufräumen und stöbern in alten Fotos und Briefen fand ich dieses Rezept wieder. Mit guten Freunden aus Italien hatten wir die Suppe zusammen gekocht. Uns hatte die Suppe sehr gut geschmeckt obwohl uns die Zutaten damals (1975) etwas fremd vorkamen.

Nachdem ich das Rezept wieder gefunden habe, steht bei mir diese Suppe sehr oft auf dem Tisch und wird auch nicht nur von mir gerne gegessen.

Zutaten (für 4 Personen) :

- 4 rote Paprikaschoten
- eine mittelgroße mehlig kochende Kartoffel
- 1EL Butter
- eine Prise Chili
- 1TL Estragon getr.
- 1TL Basilikum getr.
- ½TL Fenchelsamen
- 1TL Gemüsebrühe-Paste
- 200ml frisch gepressten Orangensaft
- 100ml Sahne
- 1TL Balsam-Essig

Die Paprika dünn schälen und schneiden, Kerne und Trennwände entfernen. Die Kartoffel schälen und klein schneiden. In der heißen Butter Chili, getrocknete Kräuter, Fenchel, Paprika und Kartoffel andünsten. Orangensaft und Gemüsepaste (mit einem halben Liter Wasser auflösen) zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln.

Die Hälfte der Sahne dazugeben, aufkochen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Balsam-Essig abschmecken.

Wer will kann zum Servieren die Suppe mit Sahne und Basilikum servieren.

Diese Suppe stammt von Gerty Poletti (Sprecherrat Soziale Stadt Richtsberg).