

Aprikosen-Mandelsuppe mit Pfefferschoten

Meine Familie und ich sind große Suppenkasper und wir probieren immer neue Rezepte aus und experimentieren mit den Zutaten.

So ist auch diese Suppe entstanden. Wir lieben das Außergewöhnliche, in diesem Fall die Kombination aus herzhaft und süß.

Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 3 Karotten
- 100 g geschälte Mandeln
- 400 g entsteinte Aprikosen (ersatzweise getrocknete)

- 1 rote Paprika
- 2 rote Pfefferschoten
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 1 TL Kreuzkümmel
- Sahne
- Salz
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.

Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der Zwiebel im Olivenöl andünsten.

Mandeln und Kreuzkümmel dazugeben und in der Brühe ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Paprika und Pfefferschoten putzen, in grobe Stücke schneiden und mit den Aprikosen zusammen zur Suppe geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Alles gut pürieren (dauert etwas, wegen der Mandeln).

Mit der Aprikosenmarmelade, der Sahne und etwas Salz abschmecken.

Mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Diese Suppe stammt von Hellen Reinarz.