

Paprika-Ingwer-Suppe

aus einer Kochbuchvariation

Diese Suppe erinnert uns an das gemeinsame Kochen mit der Schulklasse.

Zutaten:

- 4 rote Spitzpaprika
- 3 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 kleine mehlig-kochende Kartoffeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 rote Peperoni
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- Paprika edelsüß
- Zucker
- 1 daumengroßes Stück Ingwer

Zubereitung:

Alle Zutaten fein würfeln.

Zwiebeln und Knoblauchzehen glasig dünsten und mit Brühe ablöschen.

Kartoffeln hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Paprika hinzugeben.

Den Ingwer reiben und ebenfalls hinzufügen.

Alles 10 Minuten köcheln lassen und pürieren.

Peperoni in Würfelchen schneiden und hinzugeben.

Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken.

Diese Suppe stammt von Klasse B03/B04, Schule am Schwanhof.