

Paprikacremesuppe zweifarbig!



2-farbige-Paprika-Cremesuppe



Menge	Zutat	Zubereitung
1	Paprikaschote rot	waschen, würfeln
1	Zwiebel	fein würfeln, die Hälfte beiseite stellen
1	Knoblauchzehe	fein schneiden, die Hälfte beiseite stellen, abdecken!
1 EL	Butter	In einem Topf erhitzen, Zutaten andünsten, mit
250 ml	Gemüsebrühe	ablöschen.
1 kl.	Kartoffel	waschen, schälen, würfeln in die Suppe geben. Ca. 15 min. köcheln lassen. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Abschmecken mit
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver	
1 Pr.	Zucker	
50 ml	Sahne	
1	Paprikaschote gelb	Die gelbe Suppe ebenso wie die Rote zubereiten. Jedoch 2 kleine Kartoffeln verwenden um eine etwas dickere Konsistenz zu erreichen. Beide Suppen miteinander anrichten.

