ROTE PAPRIKA-RAHM-SUPPE

QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

25

leicht

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN À 200 ML

250 g	QimiQ Sahne-Basis
450 g	Gemüsefond
200 g	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
70 g	Zwiebel(n), Brunoise
10 g	Knoblauch, fein gehackt
20 g	Olivenöl
5 g	Tomatenmark
5 g	Paprikapulver, edelsüß
3	Zitronenzeste(n)
10 g	Zitronensaft
3 g	Thymian, frisch
10 g	Salz
1 g	Pfeffer, gemahlen
2 g	Piment d’Espelette

ZUBEREITUNG

1. Paprika mit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten.
2. Tomatenmark zufügen und kurz mitrösten.
3. Restliche Zutaten zufügen, kurz aufkochen lassen, mixen und passieren.