



Paprikasuppe mit veganem Käsetoast

und pikant-süßer Peperonikonfitüre



ca. 30min



2 Personen

Tomatensuppe ist ja schön und gut, aber hast du schon einmal Paprikasuppe probiert? Die lecker mit Gulaschgewürz, Knobli und Zwiebeln angebratenen Paprikastücke verleihen dem roten Süppchen ihr ganz eigenes Aroma, das durch knusprigen, veganen Käsetoast wunderbar ergänzt wird. Als Topping gibt es heute eine fix gemachte, pikante Konfitüre aus Peperoni, Frühlingszwiebeln und grüner Paprika. Ein Träumchen!

- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Dose Kirschtomaten
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung veganes Toastbrot ¹
- 75g veganer Schmelzgenuss
- 10g Basilikum

- 2EL vegane Margarine
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- kleiner Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher

Energie 607kcal, Fett 28.5g,
Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 12.4g



4. Suppe kochen

2. Konfitüre zubereiten

5. Käsetoasts zubereiten

3. Paprika anbraten

6. Suppe pürrieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\)](#) [!\[\]\(34fde9b7c74442c0438f550a41236260_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f3ffd03e145adb5d0f6f54d9f4fb82fd_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**