



Paprika-Tomaten-Suppe mit Käsetoast

mit Crème fraîche und Schnittlauch



20-30min



2 Personen

Ein schmackhaftes Süppchen ist nie zu verachten – ganz besonders, wenn es sich dabei um eine cremige Tomatensuppe mit Geheimwaffe handelt: Paprika verleiht dem Ganzen nämlich das gewisse Etwas! Aber das eigentliche schwere Geschütz präsentiert sich in Form des in der Pfanne gebratenen Käsetoasts – außen knusprig und innen aromatisch-schmelzend und mit Schnittlauch verfeinert. Hach, herrlich!

- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Kirschtomaten
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 10g Schnittlauch
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 1 Packung veganes Toastbrot ²
- 1 Päckchen geräuchertes
Paprikapulver
- 1 Becher Crème fraîche ³

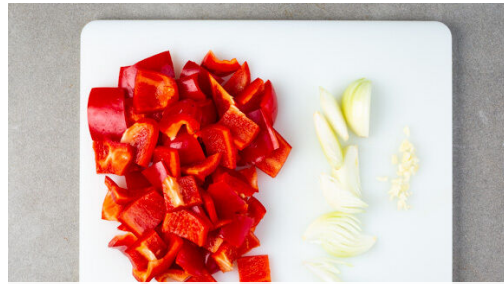
- 2EL Butter ³
- 4TL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Essig

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 835kcal, Fett 54.9g,
Kohlenhydrate 58.6g, Eiweiß 23.4g



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 3-4cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



Währenddessen den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **½ des Schnittlauchs** mit dem **Käse** vermengen. **4 Scheiben Toast** auf einer Seite mit je 1 TL Mayonnaise bestreichen. Den **Käse** auf **2 Scheiben Toast** verteilen, jeweils auf der Seite, die nicht mit Mayonnaise bestrichen ist. Mit einer zweiten Scheibe abdecken, sodass die Mayonnaise jeweils außen ist.



Die **Paprika**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1 EL Butter bei starker Hitze 2-3 Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Die **Paprikastücke** sollten stellenweise leicht schwarz, jedoch nicht verbrannt sein.



Die **Käsetoasts** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze abgedeckt 4-5Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Käsetoasts** wenden und bei mittlerer bis starker Hitze weitere 3-4Min. braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.



Das **Gemüse** mit den **Kirschtomaten** und 100ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** einrühren, die **Suppe** aufkochen und abgedeckt 13-15Min. köcheln lassen, bis die **Zwiebeln** und die **Paprika** weich sind.



Die **Suppe** mit einem Stabmixer glatt pürieren. Mit **½-1TL Paprikapulver** und 1EL Essig verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **½ der Crème fraîche** einrühren und erneut pürieren. Die **Käsetoasts** diagonal halbieren. Die **Suppe** auf tiefe Teller verteilen, mit **Crème fraîche** und dem **restlichen Schnittlauch** garnieren und mit den **Käsetoasts** servieren.