



## Paprikasuppe mit veganem Käsetoast

und pikant-süßer Jalapeñokonfitüre



ca. 30min



3-4 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 Söppchen ihr ganz eigenes Aroma, das durch knusprigen Toast mit einem veganen Reibe-Topping von Willicroft wunderbar ergänzt wird. Dazu gibt es eine fix gemachte pikante Konfitüre aus Jalapeño-Chili, Lauchzwiebeln und grüner Paprika. Ein Träumchen!

- 2 grüne Paprika
- 2 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 grüne Jalapeño-Chilischote
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen veganes  
Toastbrot <sup>1</sup>
- 150g veganes Reibe-Topping  
von Willicroft
- 10g Basilikum

- 4EL vegane Margarine
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 501kcal, Fett 20.0g,  
Kohlenhydrate 65.9g, Eiweiß 10.7g



Die **Paprika** separat vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



Die **½ der grünen Paprika**, die **Chili** und die **Lauchzwiebeln** in einen kleinen Topf geben und mit 2EL Essig, 6EL Wasser, 3EL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 12-15Min. weich kochen. Das **Gemüse** mit einem Stabmixer fein pürieren und ggf. etwas Wasser hinzufügen, falls die **Jalapeñokonfitüre** zu dickflüssig ist. Mit Salz abschmecken.



Die **rote Paprika**, die **restliche grüne Paprika**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



Das **Gulaschgewürz** in den Topf rühren und ca. 1Min. erhitzen. Die **Paprika** mit den **Kirschtomaten** und 500ml Wasser ablöschen, dann mit dem **Brühgewürz**, 1TL Zucker sowie 1TL Essig zum Kochen bringen und abgedeckt in ca. 12Min. weich kochen.



Die **Toastscheiben** auf einer Seite mit insgesamt 4EL Margarine bestreichen. **4 Scheiben** umdrehen und mit dem **Reibe-Topping** bestreuen. Die **übrigen Toastscheiben** mit der bestrichenen Seite nach oben darauflegen. Die **Toasts** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2-3Min. goldbraun braten. **Tipp:** Ggf. eine zweite Pfanne benutzen, damit es schneller geht.



Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden, dann die **½ des Basilikums** in den Topf zu der **Paprika** geben und alles fein pürieren, dabei ggf. etwas Wasser hinzufügen. Die **Paprikasuppe** mit Salz, Zucker und Essig abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Mit dem **übrigen Basilikum** garnieren und mit der **Konfitüre** und dem **Toast** servieren.