



Paprikasuppe mit herzhaftem 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 Gouda 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 Jalapeño-Chilischote
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. Gulaschgewürz
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. veganes Toastbrot ¹
- 200g junger Gouda, gerieben ²
- 10g Basilikum

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

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

Energie 682kcal, Fett 33.3g,
Kohlenhydrate 69.1g, Eiweiß 22.1g



4. Suppe kochen

2. Konfitüre zubereiten

5. Toasts zubereiten

3. Paprika anbraten

6. Suppe pürrieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning