



Paprikasuppe mit herzhaftem Käsetoast und pikant-süßer Jalapeñokonfitüre



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 Toast mit Gouda wunderbar ergänzt wird. Dazu gibt es eine fix gemachte pikante Konfitüre aus Jalapeño-Chili, Lauchzwiebeln und grüner Paprika. Ein Träumchen!

- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 1 Dose Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. veganes Toastbrot ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 10g Basilikum

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

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

Energie 691kcal, Fett 33.4g,
Kohlenhydrate 70.8g, Eiweiß 22.5g



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](#)