



<650kcal: 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 gelbe Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen veganes
Toastbrot ¹
- 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 630kcal, Fett 29.1g,
Kohlenhydrate 75.2g, Eiweiß 11.7g



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