



Vegane Paprikacremesuppe

leicht pikant mit Guacamole-Brot



20-30min



3-4 Personen

Für diese aromatische Cremesuppe werden Paprika, Tomaten, Knoblauch und Thymian zunächst im Ofen geröstet. Dadurch bekommt die Suppe später geschmacklich eine tolle Tiefe. Für leichte Schärfe sorgt frische Peperoni, die du nach Belieben auch weglassen kannst. Geröstete Brötchenscheiben mit Guacamole sind eine leckere Ergänzung. Guten Appetit!

- 3 rote Paprika
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 15g frisches Basilikum & Thymian
- 1 rote Peperoni
- 2 rustikale Mehrkornstangen ¹
- 1 Zwiebel
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Guacamole

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Stabmixer
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 559kcal, Fett 38.2g,
Kohlenhydrate 46.8g, Eiweiß 11.2g



4. Brötchen schneiden

2. Gemüse rösten

5. Suppe zubereiten

3. Garnitur vorbereiten

6. Brot vorbereiten

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