



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
- 8 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 15g Basilikum & Thymian
- 1 rote Peperoni
- 2 Vollkornbaguettebrötchen ¹
- 1 Zwiebel
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Guacamole

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 595kcal, Fett 36.8g,
Kohlenhydrate 57.1g, Eiweiß 10.0g

