

# Vorspeise

## Peperonata-Cremesuppe

### Zutaten:

500 g Tomaten reif oder Tomatenwürfel (Dose)

1 St. Paprika

500 ml Gemüsebrühe

100 ml Weißwein

1 St. Zwiebel

4 St. Knoblauchzehen, weiß

55 ml Olivenöl

50 g Creme double

1 TL Tomatenmark

1 TL Zucker

0.5 St. Ciabatta

Salz

Pfeffer

1 TL Paprikapulver, edelsüß

0.25 Bund Basilikum

100 ml Sahne

50 g Parmesan

### Zubereitung:

1. Paprika vorbereiten: Die Paprika halbieren, entkernen und im Ofen bei 200 °C (Grillfunktion) rösten, bis die Haut schwarz wird. Danach in ein feuchtes Tuch wickeln, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen.
2. Zwiebeln und Knoblauch anbraten: Beides in Olivenöl glasig dünsten, dann Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
3. Tomaten & Paprika hinzufügen: Gehackte Tomaten und die geschälten Paprika in den Topf geben. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
4. Brühe und Gewürze dazugeben: Mit Gemüsebrühe aufgießen, Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen. 15-20 Minuten köcheln lassen.
5. Pürieren & verfeinern: Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, mit Olivenöl abrunden und abschmecken.
6. Servieren: Mit frischen Kräutern und eventuell etwas geriebenem Parmesan oder Crème fraîche anrichten.
7. Ciabatta: in feine Scheiben schneiden, mit Olivenöl einpinseln und im Ofen Backen. Danach mit Knoblauch abreiben.