



Paprika-Suppe ★★★★★

von Sophie Schütt

Die Paprika waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und die Frucht schälen.

Grill auf 220° C heizen.

In einem Topf das Öl erhitzen und Paprika und Zwiebeln anschwitzen. Mit der Brühe löschen und gut durchkochen, dann mit einem Mixstab pürieren und mit etwas Sahne aufkochen. Die Suppe mit Pfeffer, Cayenne und Salz abschmecken.

Die Avocado in Scheiben schneiden und in einer Pfanne leicht anbraten. Garnelen in Öl mit etwas Knoblauch gar braten. In einer kleinen Schüssel den restlichen Knoblauch mit Öl, Pfeffer und Salz verrühren und das Fladenbrot damit großzügig einpinseln. Im Rohr 5-10 Minuten backen, dann in kleine Stücke schneiden.

Je 3 Garnelen und 1/4 der Avocado in Teller legen, die Suppe darüber geben und mit dem Fladenbrot anrichten.

Rezeptbewertung: (3 User)



Rezept verschicken

Rezept drucken



< zurück

- 4 Paprikaschoten, gelb
- 2 Paprikaschoten, rot
- 2 Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1 Avocado
- 3 EL Olivenöl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 75 ml Sahne
- Pfeffer, schwarz gemahlen
- Cayenne-Pfeffer
- Salz
- 12 Garnelen, geschält
- 1 Fladenbrot/Pita

Home

Sendung

Rezepte

Gerichte

Folge

A-Z

Menü

Top 50

Gäste

Gastgeber

Wein

Kontakt

Impressum

Seitenanfang

Rezept drucker