

Paprika - Kartoffel - Cremesuppe

Zutaten:

3 rote Paprika
2 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Sahne
1 Liter Gemüsebrühe
1 EL frisch gehackter Koriander
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl



Zubereitung:

- Paprika und Kartoffeln klein würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Kartoffeln und Paprika kurz mitdünsten.
- Brühe und Sahne zugeben.
- Aufkochen und 25 Minuten köcheln lassen.
- Kurz vor Ende der Köchelzeit den Koriander zugeben.
- Gegarte Suppe fein pürieren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Evtl. mit etwas Koriander garniert servieren.