

Zwiebel - Paprika - Tomatensuppe

Zutaten:

3 Zwiebeln
1 rote Paprika
3 Tomaten
3 Knoblauchzehen
650 ml Gemüsebrühe
200 ml Weißwein
150 ml Sahne
2 TL brauner Zucker
Basilikumblätter
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Paprika und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in 4 EL Olivenöl glasig dünsten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Wein, Sahne, Paprika, Zucker und Tomaten unterrühren.
- Etwa 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- Suppe fein pürieren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Mit ein paar Basilikumblättern garniert servieren.