

Pfirsichsuppe scharf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 Knoblauchzehen, 5 Zwiebeln, 2 Piri-Piri-Schoten, 0,25 l Weißwein, 2 Dosen Pfirsiche, 250 ml süße Sahne, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Ingwer gemahlen, 1 Prise Safran in Fäden, 8 Esslöffel Olivenöl, 4 Esslöffel Creme fraiche, Pesto, Baguettebrot.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln in Würfel schneiden, Knoblauchzehen pressen, Piri-Piri-Schoten kleinschneiden, Dosenpfirsiche in Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebelwürfel und Knoblauch im Olivenöl glasig schmurgeln, Piri-Piri-Schoten dazugeben, mit Weißwein ablöschen, Pfirsiche mit Saft in den Topf geben, Salz und Ingwer hineingeben, alles auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen, pürieren, Sahne hinzufügen - erst wenn die Suppe nicht mehr kocht, den Safran einrühren. Vor dem Servieren noch mit etwas Pesto und Creme fraiche ansprechend verfeinern und mit dem Brot gegen die Schärfe servieren. Guten Appetit!