

Paprikasuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,8 kg Paprika, 1 kg Zwiebeln, 1 Ingwer, 1,5 Stangen Zitronengras, 1,5 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Honig, 0,2 l Weißwein, 0,4 l Gemüsebrühe, 1-1,5 Esslöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Die Paprikas und Zwiebeln klein schneiden und in dem Olivenöl andünsten. Die Ingwer und das Zitronengras in etwas größeren Stücke schneiden, 10 Minuten mitdünsten, dann wieder herausnehmen. Den Honig, den Weißwein und die Gemüsebrühe hinzugeben und 20 Minuten kochen lassen. Danach die Suppe pürieren und zu Schluss mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.