



Peperoni-Suppe

Zutaten für 4 Personen

Butter	30 g
Weissmehl	30 g
Peperoni rot	3 Stk. (ca 300 g)
Kartoffeln mehligkochend	2 Stk. (mittel)
Wasser	600 g
Gemüsebouillonwürfel	2 Stk.
Kräutersalz	1 TL
Paprika edelsüss	1 TL
Pfeffer gemahlen	3 Prisen
Halbrahm	50 g
Parmesan gerieben	120 g

Menge:	Für 4 Personen
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	4 Tage

Zubereitung:

1. Beginne mit der Mehlschwitze. Diese ist wichtig, damit Du später eine schöne, sämige Suppe erhältst. Schmelze die Butter in einer grossen Pfanne und gib dann das Mehl hinzu und verrühre alles mit dem Schwingbesen, bis sich die beiden Zutaten miteinander verbinden.
2. Wasche die Peperoni und schneide sie in grobe Stücke. Die Kartoffeln ebenfalls waschen und schälen und auch in grobe Stücke schneiden.
3. Gib das Gemüse zusammen mit dem Wasser, den Bouillonwürfeln und den Gewürzen zu der Mehlschwitze und koche alles auf. Lasse das ganze ca. 15 Minuten köcheln, bis Peperoni und Kartoffeln weich werden.
4. Sobald das Gemüse schon weich ist kannst Du die Suppe mit einem Pürierstab richtig fein pürieren. Abschliessend kommen noch der Halbrahm (Du kannst aber auch Vollrahm verwenden, falls Dir das lieber ist – dadurch wird die Suppe noch cremiger) und der geriebene Parmesan in die Suppe. Am besten pürierst Du sie dann nochmal, um sie zu homogenisieren. Die Suppe jetzt noch final abschmecken und heiss servieren.
5. Am besten passt einfach ein frisches Petersilienblatt oder ein Klecks Crème fraîche als Dekoration und ein paar geröstete Brotwürfel.