



Paprikaschaumsuppe mit Enzian Emmentaler



30 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

50 g	Zwiebeln, halbiert
1	Knoblauchzehe halbiert
25 g	Butter
1	rote Paprika (à ca. 150-200 g)
1 Msp.	Paprikapulver, edelsüß
50 g	Weißwein
1/2 TL	Salz
2-3 Prisen	Pfeffer, frisch gemahlen
2 TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 1 Gemüsesuppenwürfel (für 0,5 l)
4 Eckerl	Rupp Enzian Emmentaler
500 g	Wasser
1-2 TL	frische Thymianblättchen

Zubereitung

- 1 Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2 Butter zugeben und 4 Min./120°C/Stufe 1 dünsten. Währenddessen Paprika entkernen und in 4 cm große Stücke schneiden.
- 3 Paprikastücke und Paprikapulver zugeben und 4 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
- 4 Wein zugeben und 2 Min. 30 Sek./100°C/Stufe 1 erhitzen.
- 5 Salz, Pfeffer, Gewürzpaste, Rupp Enzian Emmentaler und Wasser zugeben und 12 Min./98°C/Stufe 1 kochen.
- 6 Anschließend 1 Min./Stufe 5 - 10 schrittweise ansteigend pürieren. Suppe abschmecken und mit frischen Thymianblättchen garniert servieren.
- 7 **TIPP:** Serviere die Suppe mit Backerbsen oder Croutons.