

Kartoffel-Paprika-Suppe mit Crème fraîche

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit 35min



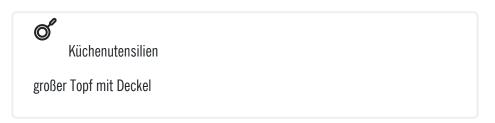


Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	3 St.	
Kartoffeln, vorw. festk.	600 g	
Butter	2 EL	
Gemüsebrühe	600 ml	
Milch	200 ml	
Salz		
Pfeffer, schwarz gemahlen		
Paprika, edelsüß	1 TL	
Paprika, rot	1 St.	
Crème fraîche	4 EL	

Zubereitung



- 1. Frühlingszwiebeln putzen, Wurzelenden entfernen und weiße und grüne Teile getrennt voneinander in Ringe schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln.
- 2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und darin die weißen Teile der Frühlingszwiebeln und Kartoffeln ca. 2–3 Min. farblos anschwitzen. Mit Brühe und Milch ablöschen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zugedeckt ca. 10 Min. garen.
- 3. Inzwischen Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. Zur Suppe geben und darin weitere ca. 10 Min. weich garen. Suppe anschließend fein pürieren und würzig abschmecken. Auf Teller oder Schüsseln verteilen, je einen Löffel Crème fraîche daraufgeben und mit den grünen Frühlingszwiebelringen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	239 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	8 g