

Paprikacremesuppe



Zutaten

100 g Parmesan in Stücken (nach Geschmack, eher weniger)

30 g Butter

30 g Mehl

2 Paprikaschoten (1 rote und 1 gelbe) in Stücken (300 g)

750 g Wasser

2 Würfel Gemüsebrühe

1 TL Kräutersalz

½ TL Paprika edelsüß

2 Prisen Pfeffer

50g Sahne

Zubereitung

Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 mahlen und umfüllen.

Butter und Mehl in den Mixtopf geben und 3 Min./100°/Stufe 2 anschwitzen.

Paprikaschoten zugeben und 8 Sek./Stufe 7 zerkleinern.

Wasser, Brühwürfel, Kräutersalz, Paprika und Pfeffer zugeben und 10 Min./100°/Stufe 2 garen.

Geriebenen Parmesan und Sahne zugeben und 30 Sek./Stufe 8 pürieren.