MEIN GENUSS



Feurige Tomaten-Paprika-Suppe



It’s a match!

It´s a match! Das Aglio Olio Gewürzverleiht würzig-pikante Geschmacksnoten!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Tomaten am Boden über Kreuz einritzen. Mit reichlich kochendem Wasser überbrühen und etwas stehen lassen. Währenddessen die Knoblauchzehen klein hacken und die Schalotten würfeln.
2. Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Paprikaschoten putzen, vierteln und mit dem Sparschäler enthäuten. Zwei Paprikaviertel in kleine Würfel schneiden, den Rest grob würfeln. Die Tomaten aus dem heißen Wasser nehmen und kalt abschrecken. Die Haut abziehen. Tomaten halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen und den Rest in grobe Stücke schneiden.
3. Das **Olivenöl** in einem großen Topf auf mittlere Temperatur erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch andünsten, bis die Schalotten glasig aussehen. Nun die grob gewürfelten Paprika- und Tomatenstücke, die Karotten sowie das Tomatenmark hinzugeben und für einige Minuten andünsten.
4. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Linsen hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und **Aglio Olio Gewürz** abschmecken und bei schwacher Hitze mit aufgelegtem Deckel etwa **20 Minuten** köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.
5. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Konsistenz der Tomaten-Paprika-Suppe sollte sämig sein. Petersilienblätter klein hacken, mit **Olivenöl** mischen. Vor dem Servieren die Tomaten-Paprika-Suppe mit den kleingeschnittenen Paprikawürfeln dekorieren, mit dem Öl beträufeln und zusammen mit Baguette genießen.

Zutaten

2 Knoblauchzehen
3 Schalotten
2 rote Paprikaschoten
2 Karotten
500 g Tomaten
150 g rote Linsen
1 TL Tomatenmark
1 TL Aglio Olio Gewürz
1000 ml Gemüsebrühe
0.5 Bund glatte Petersilie
Steinsalz
Schwarzer Pfeffer
Olivenöl
etwas Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.