



## Geräucherte Kürbis-Paprikasuppe

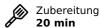


## It's a match!

Paprika smoked verleiht jedem Gericht ein einmaliges Raucharoma und würzige Geschmacksnoten!







## Zubereitung

- Als Erstes das **Kürbisfruchtfleisch** würfeln. Danach die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die **Paprika** in kleine Würfel schneiden.
- Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin kurz anschwitzen. Anschließend das Tomatenmark einrühren, den Kürbis und die Paprika dazugeben und nochmals für **2-3 Minuten** anbraten. Anschließend mit der Brühe auffüllen. **Paprika smoked** hinzugeben und einrühren.
- Die Brühe mit dem Gemüse ungefähr **20 Minuten** kochen, bis der Kürbis weich ist. Mit **Salz und Pfeffe**r abschmecken. Den Speck in einer heißen

2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Die **fertige Kürbis- Paprikasuppe** im Mixer fein pürieren und nochmals abschmecken.

In Schalen anrichten, die **Speck-Scheiben** darauf verteilen und servieren. Nach
Belieben kannst du die geräucherte Kürbis-Paprikasuppe mit
Speck noch mit etwas **Chili- oder Knoblauchöl** beträufeln.

## Zutaten

750 g Kürbisfruchtfleisch (z. B.

Hokkaido)

2 gelbe Paprika

2 Schalotten

4 Knoblauchzehen

100 g Speck

3 EL Olivenöl

2 TL Tomatenmark

400 ml Gemüsebrühe

2 EL Paprika smoked

Salz & Pfeffer

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 30.04.2026.