MEIN GENUSS



Geräucherte Kürbis-Paprikasuppe



It’s a match!

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

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Als Erstes das **Kürbisfruchtfleisch** würfeln. Danach die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die **Paprika** in kleine Würfel schneiden.
2. 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.
3. 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 Pfanne für 2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Die **fertige Kürbis-Paprikasuppe** im Mixer fein pürieren und nochmals abschmecken.
4. 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 09.05.2027.