



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 Pfeffer** 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 15.08.2026.