



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 13.11.2026.