



Hier und heute

Paprika-Cremesüppchen mit Chili

Ex-Höhner-Frontmann Henning Krautmacher ist ein leidenschaftlicher Koch. Er serviert uns eine festliche Suppe fürs Weihnachtsmenü.

Das Rezept

von Henning Krautmacher für vier Portionen

Zutaten

- 4 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- Chilifäden (aus dem Bioladen)
- 1 Prise getrocknete Chiliflocken aus der Mühle
- Olivenöl
- Kürbiskernöl
- Salz

Zubereitung

Paprika waschen, aufschneiden und von Kernen befreien. Die roten Paprika in Zwei-Euro-große Stücke schneiden.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Prise gemahlener Chili hinzugeben. Nun die roten Paprikastücke hinzugeben etwas salzen, damit die Paprikastücke Flüssigkeit ziehen. Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitzezufuhr unter gelegentlichem Rühren etwa zehn Minuten garen.

Sobald die Paprikastücke weich sind, mit einem Stabmixer fein pürieren und die Suppe abschließend, wenn nötig, etwas nachsalzen.

Die gelbe Paprika für die Garnitur in kleine Würfel und feine Streifen schneiden.

Die Suppe in tiefe Teller geben, ein paar gelbe Paprika-Würfel und Streifen in die Mitte des Tellers setzen und ein paar von den Chilifäden obenauf.

Zum Abschluss, nach Belieben, noch ein paar Topfen Kürbiskernöl auf der Suppe verteilen.