



Kalte Paprikasuppe mit Parmesan Cräckern

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein herzhaft, erfrischendes Sommergehen, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 6 kleine, rote Paprikaschoten, geputzt, ohne Stiel und Kerne, geviertelt
- 3 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 6 vollreife Fleischtomaten, geputzt, entkernt, in groben Stücken
- 1 l Gemüsebrühe / Fond
- 2 El Olivenöl
- 1 Spritzer Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach eigenem Geschmack, 1/2 Tl Rosenpaprika, 1 Spritzer Tabasco
- Für die Cracker:
- 150 g frisch geriebener Parmesan vom Stück

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Schalotten / Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Olivenöl anschwitzen, die Paprika - und Tomatenstücke, alles kurz mit Rosenpaprika angehen lassen. Den Fond aufgießen und 3-4 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Die Parmesan Cracker:

Schritt4

In der Zwischenzeit das flache Backblech mit Backpapier auslegen. Kleine, dünne Plätzchen

gleichmäßig, mit etwas Abstand flach darauf drücken.

Schritt5

Bei 160 ° C etwa 10 min. auf der mittleren Schiene knusprig backen, dann vom Papier lösen und auskühlen lassen.

Schritt6

Nunmehr die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, nachschmecken und im Kühlschrank sehr gut durch kühlen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In kalten Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten, ev. etwas frisch gehackten Schnittlauch darüber geben und umgehend mit den Parmesan Crackern servieren.

Rezeptart: Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalte-paprikasuppe-mit-parmesan-craeckern/>