

Paprika-Tomatensuppe mit Ziegenkäse Honig Croutons



- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Eine pikante Variante der herkömmlichen Tomatensuppe

Zutaten

- Für den Suppenansatz:
- 1l Fleischbrühe (kann auch ein "Fertigprodukt" sein)
- 300 g frische, vollreife Tomaten, in groben Würfeln
- 300 g roter Gemüsepaprika, in groben Würfeln
- 1 Dose ganze Tomaten, für einen intensiveren Geschmack
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in groben Würfeln
- 1 kleine Stange junger Lauch, in groben Würfeln
- 2 Zehen frischer Knoblauch fein geschnitten

- 1/2 Stange Staudensellerie, in groben Würfeln
- 1 Esslöffel Mehl für eine leichte Bindung
- 3 - 4 El Crème fraiche für die Garnitur
- Einige Basilikumblätter in Streifen
- Etwas Butter und Olivenöl für den Ansatz
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Für die Croutons:
- 3 Scheiben Toastbrot in 1 cm großen Würfeln
- 100 g französischer Ziegenkäse
- 3 gehäufte El Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Paprika, die Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und das Gemüse in Butter mit Olivenöl anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen.

Schritt3

Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen und 1 El Mehl dazu geben. (Mehr nicht, denn das ganze Gemüse bleibt ja in der Suppe)

Schritt4

Mit der Fleischbrühe und den Dosentomaten auffüllen, glatt rühren und ca.10 - 15min. leise kochen lassen.

Schritt5

Mit dem "Zauberstab " pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen und noch einmal aufkochen, nachschmecken.

Schritt6

Die Croutons:

Schritt7

Die Toastbrotsscheiben „üppig“, gleichmäßig mit Ziegenkäse belegen und etwas Honig verteilen.

Schritt8

Im Backofen, auf höchste Stufe Oberhitze vorgeheizt, ca. 4-5 min. überbacken. Heraus nehmen, die Rinde abschneiden und in mundgerechte Rauten teilen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Suppe in vorgewärmte Tassen oder tiefe Teller geben und etwas flüssige, saure Sahne oder Crème fraîche durchziehen.

Schritt11

Mit den Croutons und etwas Basilikum in Streifen (wg. der Optik)vollenden.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** bunt, lecker, pikant **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paprika-tomatensuppe-mit-ziegenkaese-honig-cROUTONS/>