

Paprikaschaumsüppchen mit Ingwer und Oliven - Crostinis



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : ' 5 - 6', 'yield' : '' });
```

Dieses pikante, scharfe Paprikaschaumsüppchen vereint die Farben des Herbsts durch die wunderschöne rote und gelbe Paprika, welche die tolle Orangenfarbe der Suppe ausmachen. Die knusprigen Oliven Crostinis unterstreichen die mediterrane Note. Durch den Ingwer wird die Suppe zum richtigen herbstlichen Highlight, denn sie wärmt hervorragend an kalten regnerischen Herbsttagen. Doch dieses Süppchen ist ein wahrer Alleskönner - an heißen Tagen können Sie es auch gut gekühlt servieren.

Zutaten

- Für die Suppe: 2 mittelgroße gelbe Paprikaschoten, entkernt, grob gewürfelt
- 2 mittelgroße rote Paprikaschoten, entkernt, grob gewürfelt

- 1 rote Peperoni, entkernt, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel oder 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 El geriebener Ingwer
- 100 g kalte Butter
- 1 l klare Rindbouillon
- 125 ml trockener Weißwein
- 50 ml Wermut
- 50 ml Creme fraiche
- 250 ml flüssige Sahne
- Knoblauchsatz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Oliven - Crostinis: 1 Bund frischer Basilikum, gewaschen
- 100 g grüne oder schwarze Oliven
- ½ Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 2 EL Pinienkerne
- 3 EL Olivenöl
- 40 g geriebener Parmesan
- 5 - 6 Scheiben Baguettebrot
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Suppenansatz: Die Zwiebel in etwas Butter glasig anschwitzen, Paprika -, Chiliwürfel und Ingwer 2 min. angehen lassen, den Rosenpaprika mit anschwitzen, salzen, pfeffern.

Schritt2

Mit dem Weißwein und Wermut ablöschen, etwas reduzieren - verdampfen lassen, dann die Rinderbouillon aufgießen. 15 min. leise köcheln lassen, bis der Paprika weich ist.

Schritt3

Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen. Kurz wieder aufs Feuer, Sahne und Creme fraiche verkochen, abschmecken. Kurz vor dem Servieren die restliche, kalte Butter unter mixen.

Schritt4

Die Oliven - Crostinis: Das Baguettebrot in einer Stielpfanne mit Knoblauchbutter von beiden Seiten knusprig braten, die Pinienkerne mit etwas Olivenöl rösten, auf Küchenkrepp geben. Mit dem Basilikum und den Oliven fein pürieren, nach und nach das Öl einlaufen lassen und den geriebenen Parmesan dazu geben. Auf das Röstbrot streichen, zur Suppe reichen.

Rezeptart: Crostini, Fingerfood, Gebundene Suppen, Kalte Suppen, Partyrezepte, Suppen, Vegetarisch **Zutaten:** Brühe, Butter, Creme Fraiche, Ingwer, Knoblauch, Öl, Oliven, Paprika, parmesan, Peperoni, Pinienkerne, Rinderbrühe, Sahne, Salz, Weißwein, Wermut, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paprikaschaumsueppchen-mit-ingwer-und-oliven-crostinis/>