



# wärmende Paprika Suppe

## Zutaten:

- 4 rote Paprika
- 150 g Erdäpfel (festkochend)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Olivenöl
- 80 ml Weißwein
- 400 ml Wasser mit Suppenwürze
- Pfeffer, Salz
- Etwas Ingwer & Paprikapulver
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Crème fraîche

- Paprika waschen, halbieren, schälen und in Würfel schneiden.
- Erdäpfel schälen und würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen.
- Die Paprikastücke und den Knoblauch zugeben und das Gemüse unter Rühren kurz andünsten.
- Die Kartoffelwürfel unterrühren und das Ganze mit Wein und dem Wasser inkl. Suppenwürze ablöschen. Würzen und die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze 14 Min. garen.
- Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Zitronensaft, Ingwer und Pfeffer abschmecken.

*Besuchen Sie uns!*



**Bauernhof Radl**  
Großhart 2, 8272 Hartl

**FRISCHEBOX**

Mo.-So.: 0 - 24 Uhr

**HOFLADEN**

Mo.-Fr.: 8 - 11 Uhr & 13 - 17 Uhr

Sa.: 8 - 11 Uhr

Sonn. & Feiertag geschlossen



[www.bauernhof-radl.at](http://www.bauernhof-radl.at)