Zutatenliste

Rote Paprikasuppe mit Zwiebackklößchen

Anzahl	Einheit	Zutat
6	Stück	Brandt Markenzwieback
1.00	kleine	Zwiebel
1.00	EL	Butter
2.00		rote Paprikaschoten
1.00	TL	Paprikapulver
0.00		Salz, Pfeffer
500.00	ml	Gemüsebrühe
2.00	EL	Apfelessig
100.00	g	Crème fraîche
2.00	EL	Petersilie
1.00		Ei
1.00	EL	Butter
0.00		Muskatnuss

Zubereitung

Zwiebel abziehen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, grob würfeln und hinzufügen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken und ca. zwei Minuten anschwitzen. Gemüsebrühe angießen und Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Essig und Crème fraîche hinzugeben und alles fein pürieren. Für die Klößchen Zwiebäcke fein zerkleinern, Petersilie fein hacken, beides mit Ei und Butter verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kleine Klößchen formen, in die heiße Suppe geben und ca. zehn Minuten ziehen lassen.