



Scharfes für heiße Tage

Diese Suppe kann am Vortag vorbereitet werden,
was immer ein Segen für die Köchin ist.



Kalte Paprikasuppe

1 Dose Pimientos (Artnr. 730.001)
70g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
20g Ingwer (wer den nicht mag, kann ihn auch weglassen. Ist aber gesund !)
Olivenöl
1 Liter Hühnerfond
1EL Salsa Diavolo (Artnr. 731.005)

100g Salatgurke
150g Staudensellerie
50g Zwiebel
Olivenöl, Salz und Pfeffer
Etwas Zitronensaft

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Ingwer schälen und ebenfalls fein schneiden.
Alles zusammen in Olivenöl glasig dünsten.

Die Pimientos hinzufügen und ebenfalls kurz andünsten.

Mit dem Hühnerfond auffüllen und alles zusammen ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Salsa Diavolo hinzufügen und mit dem Schneidestab pürieren. Mit Salz und Pfeffer eventuell nachwürzen.

Nun die Suppe gut auskühlen lassen.

Nun muss noch etwas Grünes in die Suppe, damit sie nicht so langweilig aussieht:

Dafür die Gurke, Zwiebel und den Staudensellerie in Würfel schneiden, alles mit Zitronensaft, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Die Suppe in Teller oder Tassen füllen (in breiten Gläsern sieht es auch chic aus)
und mit dem marinierten Grünzeug dekorieren.

