



# Paprikacremesuppe

fuer 4 Personen

## Zutaten

Pfeffer  
Pfeffer, Cheyenne-  
Salz  
1 Zwiebeln, weiss  
1 Ei Butter  
1 Ei Creme fraiche  
1 Zehe/n Knoblauch  
250 g Sahne, suess  
3 Zweig/e Thymian  
4 Paprika, rot  
400 ml Bruehe, Gemuese

Zwiebel und Knoblauch schÄpfeln und klein schneiden. Paprika waschen, putzen und in kleine WÄ¼rfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Thymian ud Paprika darin anbraten. BrÄ¼he angieÄ¼ren, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten kÄ¼cheln lassen. Sahne und Creme fraiche hinzufÄ¼gen und die Suppe pÄ¼rieren. Durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.