

Lauch Paprika Süsschen



Rezept: 0096 **Liste:** 3.6. Suppen
Kategorie: Lauch, Paprika, Kartoffel,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch säubern dann längs vierteln und in Stücke schneiden. Ebenso die Paprika. In einen Topf und etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze zuerst die Kartoffel anbraten. Nun den Lauch und die Paprika zugeben. Mit Pfeffer und Chilisalz würzen und für 5 Minuten dünsten lassen. Danach den Gemüsfond angießen und alles für weitere 15 Minuten, bei geschlossenem Topf, leicht köcheln lassen.

In dieser Phase bleibt genug Zeit, um den Schnittlauch vorzubereiten und die Chorizo in 5 mm Würfel zu schneiden, sowie eine kleine Pfanne mit wenig Olivenöl bei geringer Hitze vorzuheizen. In der Pfanne die Chorizo Würfel für 5 Minuten anbraten und warmhalten.

Einen Spritzer Apfelessig und eine Prise Zucker in den Topf geben und alles vermengen. Danach ebenfalls den Schmelzkäse, Sahne, Crème fraîche und die Kräuter der Provence zugeben und vermengen. Alles noch mal ausreichend erwärmen und mit einem Pürierstab gut zerkleinern, bis eine cremige Suppe entstanden ist. Noch mal abschmecken und auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch und der Chorizo als Topping servieren. Dabei sollte auch der ausgelaufene Saft der Chorizo mit verwendet werden.

Zutatenliste für 2 Personen

250 g Porree Lauch
150 g Spitzpaprika, gelb
150 g Kartoffeln
300 ml Gemüsfond
100 g Schmelzkäse
100 g Chorizo
100 ml Sahne
1 - 2 EL Crème fraîche
 $\frac{1}{2}$ TL Kräuter der Provence
2 EL Schnittlauch, in feine Ringe
Olivenöl
Apfelessig
Chilisalz
Pfeffer und Zucker

Notiz

Als Vorspeise reicht die Menge der Suppe auch für 4 Personen. Und wer keine Wurst im Süsschen haben möchte, macht das Topping mit Brot Croûtons und einen Spritzer Arganöl.