

LEICHT GEBUNDENE SUPPE MIT MANDELN UND GEGRILLTEN PAPRIKASCHOTEN



ZUTATEN

4

- 1 l Gemüsebrühe
- 100 ml Kochsahne
- 150 g Mandeln, weiß
- 50 g Zuckerbrot (ohne Kruste)
- 50 g Crème fraîche
- 15 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 10 g Gegrilde paprikapuree (gegrilltes Paprikapüree)
- 10 g Mandelsplitter
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- Brunnenkresse

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gegrilltes Paprikapüree
450g



Marinierte Paprikastücke
1000g

ZUBEREITUNG

Brühe, Mandeln und Weißbrot zum Kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen. Pürieren und die Brühe sieben. Die Kochsahne dazugeben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Mandelsplitter in einer trockenen Pfanne braun rösten. Die Crème fraîche mit dem Paprikapüree vermischen. Die Suppe mit etwas Paprikacreme und Pepperoni marinadi servieren. Mit Mandelsplittern und Brunnenkresse garnieren.