Leicht gebundene Suppe mit Mandeln und gegrillten Paprikaschoten



Zutaten

10

- 3 l Gemüsebrühe
- 250 ml Kochsahne
- 375 g Mandeln, weiß
- 125 g Zuckerbrot (ohne Kruste)
- 125 g Crème fraîche
- 40 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 25 g Gegrilde paprikapuree (gegrilltes Paprikapüree)
- 25 g Mandelsplitter
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- Brunnenkresse

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g



Bresc 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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000