

TOMATEN-PAPRIKASUPPE



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Gegrilltes
Paprikapüree 450g



Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Marinierte
Paprikastücke 1000g



Bresc Spanischer
Knoblauch aus
Andalusien 450g

ZUTATEN

1,5
|



- 2 Zwiebeln
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 300 g gegrilltes Paprikapüree
- 2 Dosen geschälte Tomaten (je 400 g)
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 500 g frische reife Tomaten geschnitten
- 3 g geräuchertes Paprikapulver
- ½ l Gemüsebrühe
- 100 g Chorizo in Scheiben
- 100 g Crème fraîche
- 16 große Gambas
- 3 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 40 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 2 Scheiben kräftiges Vollkornbrot
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Zwiebel anschwitzen und den gehackten Knoblauch und das geräucherte Paprikapulver dazugeben. Wenn dieses kurz mit gebraten ist, das gegrillte Paprikapüree, die Strattu di Pomodoro, die geschnittenen und geschälten Tomaten hinzufügen und gar schmoren. Mit Brühe und Crème fraîche ablöschen und bei schwacher Hitze kochen. Das Brot in Würfel schneiden und in Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer goldbraun rösten. Die Chorizo-Scheiben bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten krokant backen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gambas mit dem Wok Chili braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in einem tiefen Teller mit den Peperoni, Garnelen, Croutons und Chorizo-Chips servieren.