Cremige Paprikasuppe

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (6 Personen)

» 2 Ei(er)
» 100ml Milch
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Muskat
» 1/2 Bd. Basilikum
» 2 Zwiebel(n)
» 4 rote Paprika
» 3 Tomate(n)
» 2 EL Butter/Margarine
» 2 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 300g Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Eier und Milch verquirlen und würzen. Basilikum waschen, Hälfte der Blättchen fein schneiden. In die Eiermilch rühren.

2. Eine kleine, eckige, ofenfeste Form fetten. Eiermilch hineingießen. Im Wasserbad auf der Fettpfanne des heißen Ofens bei 150°C (Umluft nicht geeignet!) ca. 20min stocken lassen.

3. Zwiebeln schälen. Paprika und Tomaten putzen und waschen. Gemüse würfeln, in heißer Butter andünsten. Mit 3/4l Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe ca. 20min köcheln.

4. Suppe pürieren. 200g Schlagsahne zur Suppe geben, aufkochen, abschmecken. Eierstich in Rauten schneiden. 100g Sahne steif schlagen. Suppe mit Sahne, Eierstich und Rest Basilikum anrichten.

Nährwerte: 260kcal/E6g/F22g/KH8g pro Portion

angelegt am: 27.04.2005 Rezept-Nr: 1850

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke