

Tomaten-Paprika-Suppe leicht scharf



Wenn die letzten Tomaten geerntet werden, sind immer schon einige sehr weiche dabei. Diese wandern in die Suppe und die Paprika sind dann auch reif.

Zutaten:	Zubereitung:
500-800 g Tomaten	im Thermomix pürieren.
1 mittelgroße Zwiebel	fein hacken und in
Butter	glasig andünsten.
1 kleine Zucchini	in kleine Würfel schneiden und mitrösten
1 - 2 rote Paprikasschoten	entkernen, klein Würfeln und zugeben. Mit den Tomatenpüree aufgießen.
½ Liter Gemüsebrühe	angießen. Mit
Salz, Pfeffer, Oregano	abschmecken. Suppe 10 Min köcheln lassen.

1 milde Chilischote	entkernen und sehr fein hacken, in die Suppe streuen. Kurz mitköcheln lassen.
1 Becher Sauerrahm	je einen Esslöffel in jede Suppenportion geben.
Croutons: 6 Scheiben Toastbrot oder Vollkorntoastbrot	in Würfel schneiden. In
Butter	goldgelb rösten, mit
1 Prise Salz	und
1 Eßl Petersilie	gehackt vermengen und zur Suppe servieren.