

Gemüsesuppe aus gerösteter Paprika

Zutaten

für 4 Personen

6	rote Paprikaschoten
1	rote Zwiebel
200 g	Porree (Lauch)
200 g	Staudensellerie
5–6	Stiel(e) Oregano
3 EL	Olivenöl
1 l	Gemüsebrühe
1–2 TL	geräuchertes Paprikapulver
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Paprika halbieren, putzen, waschen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten rösten.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Sellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Paprika aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, Haut abziehen, Paprika in Stücke schneiden.
3. Oregano waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
4. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Porree und Sellerie darin unter Wenden 2–3 Minuten anbraten. Paprika und 3/4 des Oreganos zugeben. Brühe aufgießen und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
6. Suppe fein pürieren und mit Pfeffer bestreuen und restlichem Oregano garnieren. Dazu schmeckt Vollkornbrot.