

Paprika-Schaumsüppchen

Suppe

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Knödel vermischen und ca. 20 Minuten stehen lassen. Für die Suppe in einem Topf Butter zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen und den Paprika dazugeben. Kurz mitrösten, mit Paprikapulver würzen und mit Gemüsefond aufgießen. Dann Schlagobers dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe ca. fünf Minuten köcheln lassen, anschließend mit einem Stabmixer pürieren. Aus der Knödelmasse kleine Knödel formen und in kochendem Salzwasser ca. acht Minuten ziehen lassen. Süppchen mit den Majoranknödeln anrichten.



ZUTATEN

2 Paprika rot, geschnitten

2 Schalotten, klein
geschnitten

1 Knoblauchzehe,
geschnitten

1 TL Kotányi Paprika
edelsüß

2 EL Butter

1 Becher Schlagobers

1/2 l Gemüsefond oder
Rindsuppe

1 Spritzer heller
Balsamicoessig

Ca. 3 Umdrehungen aus
der Kotányi Mühle
Schwarzer Pfeffer

Salz

2 handvoll Semmelwürfel

1 Prise Kotányi
Muskatnuss, gemahlen

1 TL Kotányi Majoran

1 Ei

1 EL zerlassene Butter

1 TL gehackte Kotányi
Petersilie

1 Spritzer lauwarme Milch

Salz