

Kotányi

Professional

## 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 Majoranknöderln 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