



Paprikasuppe

Zubereitung

Die Zwiebel fein würfeln und in BONA Pflanzenöl anschwitzen. Die gehackte Knoblauchzehe und die klein geschnitten Paprika hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mit dem Pürierstab grob pürieren und mit Schlagobers verfeinern. Guten Appetit!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Wieser.

Zutaten

- 3 EL BONA Pflanzenöl
- 1 große Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2-3 gelbe Paprika
- 1-2 rote Paprika
- 800 ml Gemüsesuppe
- Ca. 4 EL Schlagobers
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken