

## Paprikasuppe mit Safran und Avocado

Zutaten für 4 Portionen

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 3 Stck. gelbe Paprikaschoten                                | 1 Stck. rote Zwiebel                  |
| 1 Stck. Gemüsezwiebel                                       | 2 EL Sonnenblumenöl                   |
| 1 Msp. gemahlener Safran                                    | 1 Bund Schnittlauch                   |
| 60 g Kartoffel, mehlig kochend, geschält                    | Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle |
| 1 Stck. rote Paprikaschote                                  |                                       |
| 3 EL Olivenöl   |                                       |
| 500 ml Geflügelbrühe<br>(für Vegane Variante = Gemüsebrühe) |                                       |
| 200 ml Kokosmilch   |                                       |
| 1-2 Stck. Avocado, je nach Größe                            |                                       |
| ½ Stck. Zitrone (Saft & Abrieb)                             |                                       |

- 1 Die gelben Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse / Stiel entfernen und grob klein schneiden. Die Zwiebel häuten und fein würfeln. Gelbe Paprika und Zwiebelwürfel zusammen mit dem Olivenöl in einem vorgeheizten Topf anschwitzen. Leicht würzen, mit dem Safran stäuben und die Kartoffel auf einer feinen Reibe dazu reiben. Nach kurzem mitschwitzen, mit der Brühe und der Kokosmilch auffüllen. Paprikasuppe ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.
- 2 Inzwischen die Avocados halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen und in Würfel schneiden. Die rote Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse / Stiel entfernen und in Würfel schneiden (gleiche Größe wie die Avocado). Beides zusammen in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft, Abrieb und Sonnenblumenöl vermischen. Die rote Zwiebel häuten, fein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, vorsichtig vermengen und abschmecken.
- 3 Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und am Schluss zum ausgarnieren verwenden. Die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Suppe heiß servieren. Den Avocado-Paprika-Mix mit in die Suppe als Einlage geben, oder extra dazu stellen.

©by Alexander Schütz