

# Vegetarische Rezepte

## Feuriger Paprikatopf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Gemüse, Chilis, Eintopf, Paprika, Tomaten, Vegetarisch

---

1 kg	Bunte Paprikaschoten	1 Liter	Gemüsebrühe
1 kg	Tomaten		Meersalz
2	Zwiebeln		Schwarzer Pfeffer aus der
4 Essl.	Kaltgepresstes		- Mühle
	- Sonnenblumenöl		Kümmel
1	Knoblauchzehe	1	Lorbeerblatt
2 Essl.	Edelsüßes Paprikapulver		Frischer Majoran
3 kleine	Getrocknete Chilis		

---

Die Paprikaschoten waschen, putzen, grob würfeln. Die Tomaten einritzen, für einige Sekunden in kochend heißes Wasser geben. Herausheben und häuten, vierteln, entkernen, von den Stielansätzen befreien und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Den Knoblauch schälen und dazu pressen, dann das Paprikapulver darüber stäuben und kurz mit anschwitzen.

Die Paprikawürfel dazu geben, kurz andünsten und die Tomaten einrühren. Mit der Brühe ablöschen, die Chilischoten fein hacken und mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Lorbeerblatt und etwas Majoran würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen, abschmecken und mit Majoran bestreut servieren.