

Suppen Rezepte

Knoblauchsuppe Mit Peperoni

Stichworte: Vorspeisen, Suppen, Gewürze, Lecker, Frankreich

4	Essl.	Olivenöl	2	Lorbeerblätter
30	große	Frische Knoblauchzehen	1	Frische Peperoni
		-gehackt		-geputzt und gehackt
1,13	Liter	Hühnerbrühe	1	Tas. Rahm
2		Tas. Wasser	12	Scheibe Französisches
2	Dosen	Kydneybohnen (etwa 420 g)		-Weissbrot
1	Teel.	Salz		Parmesankäse
1	Teel.	Pfeffer		

Das Öl in einer Saucenpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen; den Knoblauch dazugeben und schmoren, bis er weich und golden ist.

Die Hühnerbrühe, Wasser, Bohnen, Pfeffer, Salz, Lorbeerblätter und die Peperoni dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen. In einen anderen Behälter giessen, pürieren und in die Saucenpfanne zurückgeben.

Den Rahm einrühren und die Suppe erhitzen. Anschliessend in 8 Suppentassen verteilen.

Das Brot leicht anrösten, mit Parmesankäse bestreuen und 3 Minuten überbacken (oder bis der Käse golden ist und Blasen schlägt).

Den Toast in der Suppe servieren.