



KOCHMOMENTE

Scharfes Tomaten-Paprikasüppchen mit Knusperfeta und Chorizo Croutons

Zutaten für 4 Personen

für die Suppe:

2 rote Paprika, 1 rote Chilischote, 2 kl. Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark, 200ml Orangensaft, 2 Packungen (à 400g) passierte Tomaten
Zucker, Salz, Pfeffer

für das Topping:

150g Feta, ca. 4 EL Pankobrösel, 2-3 EL Olivenöl, 2 Lauchzwiebeln
2 Stiele Basilikum, 4 TL Creme fraiche, 80g Chorizo

Zubereitung:

1. Für die Suppe Paprika putzen, waschen und grob würfeln. Die Chili putzen, längs aufschneiden, entkernen, waschen und sehr fein hacken. Zwiebeln & Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. 2EL Öl in einem großem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln, Knoblauch mit den Paprikawürfeln ca. 4 Minuten andünsten. Chili und Tomatenmark einrühren. Mit einem EL Zucker bestreuen und kurz weiterdünsten. Alles mit Orangensaft und den passierten Tomaten ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen lassen und zugedeckt ca. 6-8 Minuten köcheln.
3. Für den Knusperfeta den Backofen auf 200 Grad bzw. 180 Grad Umluft vorheizen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech den Feta grob zerbröckeln, mit 3 EL Öl mischen und mit Panko bestreuen, gut durchmischen und die Pankobrösel leicht andrücken. Im heißen Backofen 8-10 backen.
4. Inzwischen die Chorizo pellen und in kleine Würfel schneiden anschließend in einer kalten Pfanne ohne Fett knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp zum Entfetten geben.
5. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
6. Suppe vom Herd ziehen und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Evtl. durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feta aus dem Ofen nehmen. Die Suppe anrichten und mit Creme Fraiche, Feta Lauchzwiebeln, Chorizocroutons und Basilikum toppen. Guten Appetit.