



# KOCHMOMENTE

DEINE KOCHSCHULE.

Rezept: Telegraph #31

Paprikasuppe mit Ricotta-Nocken und Walnuss-Croûtons

## **Zutaten für 4 Personen:**

400 g rote Spitzpaprika , 30 g Zwiebel 30 ml Olivenöl, 250 ml Gemüsefond  
125 ml Schlagsahne, Rosmarin , 1-2 Tl Honig , Salz & Pfeffer  
100 g Walnuss-Brot ,20 ml Walnuss-Öl , 30 g Butter, 60 g Ricotta

## **Zubereitung:**

Spitzpaprika waschen, vierteln und entkernen. In 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin dünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und 8-10 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben, alles in einem Mixer pürieren und aufkochen. Rosmarin waschen, fein hacken und die Hälfte mit Honig zur Suppe geben, Rest beiseitestellen. Suppe umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Walnuss-Brot in kleine Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne rösten. Dabei mehrmals wenden, sodass die Brotwürfel nicht anbrennen und gleichmäßig bräunen. Anschließend herausnehmen und mit Walnuss-Öl beträufeln.

Suppe in tiefe Teller füllen. Restlichen Rosmarin unter den Ricotta heben. Mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen und jeweils auf der Suppe platzieren. Mit Croûtons bestreuen.

Guten Appetit