

## Kartoffel-Paprikasuppe

6 Personen

1kg Kartoffeln

5 Karotten

2 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 Liter Brühe

1 Becher Creme Fraiche (oder figurfreundlicher saure Sahne)

Etwas Paprikapulver

Etwas Thymian

Optional: 2 Paar Wiener

Kartoffeln/Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit 1 Liter Brühe aufkochen und 10 Minuten kochen lassen. Dann die in Würfel geschnittene Paprika dazugeben und weitere 10 Minuten kochen.

Ca. 1/3 der Suppe in einen extra Behälter umfüllen und pürieren. Wieder zur Suppe dazugeben.

Die Würstchen in Stücke schneiden und in den Kochtopf wandern lassen. Nochmal ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und zum Schluss das Creme Fraiche unterrühren oder aber die einzelnen Portionen damit verfeinern 🍴

Guten Appetit 🍷



Geeignet u.a. für Yang-