

Passierte Cremesuppe aus gelben Paprika

1 rote Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Stange Staudensellerie und 1 Möhre grob zerkleinern und in Olivenöl anbraten, bis eine goldgelbe Farbe erreicht ist. 2 gelbe enthäutete Paprika in Stücke schneiden, zum Gemüse geben, mit Brühe auffüllen, bis das Gemüse bedeckt ist.

2 geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffeln ebenfalls zugeben. Alles ca. 30 min kochen lassen. Nun das Ganze mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe darf nicht mehr kochen, da sonst die gelbe Farbe verloren geht. $\frac{1}{2}$ Tasse Milch zugeben, die die Suppe samtiger macht. 1 Lorbeerblatt in die Suppe geben, aber vor dem Servieren wieder heraus nehmen. Die Suppe abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die heiße Suppe in Teller füllen, mit Olivenöl beträufeln, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und evtl. frisch geröstete Toastscheiben zugeben.