



kochzauber  
*Zuhause schmeckt's am besten.*

# RÖST-PAPRIKA-SUPPE MIT FRISCHKÄSE-KNUSPER-STANGEN

45 Minuten



477kcal  
Kalorien

18,4 g  
Kohlenhydrate

34,4 g  
Fett

22,9 g  
Eiweiß

## ZUTATEN



## ZUBEREITUNG

Paprika, gelb	1
Paprika, rot	2
Suppengemüse	1 Bund
Öl (B)	2 EL
Tomaten, geh.	1 Dose
Gemüsebrühe (B)	500 ml
Blätterteig	270 g
Frischkäse	150 g
Salz, Pfeffer, Zucker (B)	
Balsamicoessig (B)	1 EL
Kräutermischung*	½ Pk.

B = Basiszutaten

\*Restmenge wird für ein anderes Gericht benötigt.

## UTENSILIEN

Backblech mit Backpapier, Topf, Pürierstab

**1** Backofen auf 240° C (Oberhitze oder Grill) vorheizen.

**2 Rote und gelbe Paprikaschoten** waschen, trocken tupfen, halbieren und von Kernen und Strunk entfernen. Mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und im Ofen auf oberster Schiene ca. 15 Min. rösten, bis die Haut Bläschen schlägt.

**3** Inzwischen **Suppengemüse** waschen und trocken tupfen. **Möhren** schälen, Enden entfernen und ca. 2 cm groß würfeln. **Sellerie** schälen und ebenfalls in ca. 2 cm kleine Würfel schneiden. 2 EL **Öl** im Topf auf mittl. bis hoher Stufe erhitzen und **Möhren** und **Sellerie** darin ca. 4 Min. scharf anbraten. **Petersilie** vom Suppengemüse hacken.

**4** **Porree** in Ringe schneiden, gründlich waschen und in den Topf geben. Mit **Tomaten, Brühe** und ca. **800 ml Wasser** ablöschen und auf hoher Stufe aufkochen. **Blätterteig** ausbreiten, mit **Frischkäse** bestreichen, mit **Petersilie** bestreuen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und dann in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.

**5** **Paprika** aus dem Ofen holen, grob zerteilen, mit in die **Suppe** geben und alles ca. 10 Min. köcheln lassen. **Blätterteigstangen** mit dem Papier auf das Blech geben und im Ofen bei 220° C (Umluft) ca. 15 Min. backen.

**6** **Suppe** pürieren, mit **Salz, Pfeffer, Zucker** und ca. 1 EL **Balsamicoessig** abschmecken. **½ Paket Kräutermischung\*** (5 g Schnittlauch, 5 g Petersilie) waschen, trocken schütteln und fein hacken. **Suppe** in Teller füllen, mit **Kräutern** bestreuen und mit fertigen **Blätterteigstangen** servieren.

**GUTEN APPETIT.**

**TIPP** Die Suppe lässt sich auch super portionsweise einfrieren. So haben Sie, wenn es zeitlich zum Kochen zu eng wird, immer ein schnelles Mittagessen parat.