

Chili-Cheddarkäse-Creme-Suppe

mit Paprika

Zutaten für ca. 8 Teller:

1,5 L kräftige Gemüsebrühe
2-3 Paprika (Grün und Rot)
1 große (ca. 20 g) Chilischote mittelscharf
2 lila Zwiebeln
125 g Chili-Cheddarkäse
250 g Miracel Whip (Balance)
50 g Butter
3-5 EL Dinkelmehl
5 EL Olivenöl
Etwas Meersalz



Zubereitung:

Gemüsebrühe im großen Topf zubereiten. (Auftauen oder frisches Suppengemüse benutzen.)

Paprika säubern und eventuell enthäuten und in mundgerechte Stücke zerkleinern, Zwiebeln nicht zu fein würfeln, Chili in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Paprika und Olivenöl in der Pfanne gut auslassen, aber die Paprika etwas bissfest lassen. Mit Meersalz abschmecken. Dann in ein Sieb und gut abtropfen lassen.

Den Chili-Cheddarkäse, einzelne Scheiben in sehr dünne und etwa 2-3cm lange Streifen schneiden.

Die Butter in der Gemüsebrühe zergehen lassen und 3 EL Mehl langsam mit dem Schneebesen einrühren.

Paprika und Zwiebeln dazu geben, zum Kochen bringen und den Cheddarkäse unter kräftigen Rühren mit dem Schneebesen einstreuen.

Nochmals zum Kochen bringen und dabei die restlichen 2 EL Mehl einrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Guten Appetit