

# Paprika-Tomatensuppe mit Ziegenkäse Honig Croutons



- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Eine pikante Variante der herkömmlichen Tomatensuppe

## Zutaten

- Für den Suppenansatz:
- 1l Fleischbrühe (kann auch ein "Fertigprodukt" sein)
- 300 g frische, vollreife Tomaten, in groben Würfeln
- 300 g roter Gemüsepaprika, in groben Würfeln
- 1 Dose ganze Tomaten, für einen intensiveren Geschmack
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in groben Würfeln
- 1 kleine Stange junger Lauch, in groben Würfeln
- 2 Zehen frischer Knoblauch fein geschnitten

- 1/2 Stange Staudensellerie, in groben Würfeln
- 1 Esslöffel Mehl für eine leichte Bindung
- 3 - 4 El Crème fraiche für die Garnitur
- Einige Basilikumblätter in Streifen
- Etwas Butter und Olivenöl für den Ansatz
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Für die Croutons:
- 3 Scheiben Toastbrot in 1 cm großen Würfeln
- 100 g französischer Ziegenkäse
- 3 gehäufte El Honig

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Ansatz:

### **Schritt2**

Den Paprika, die Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und das Gemüse in Butter mit Olivenöl anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen.

### **Schritt3**

Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen und 1 El Mehl dazu geben. (Mehr nicht, denn das ganze Gemüse bleibt ja in der Suppe)

### **Schritt4**

Mit der Fleischbrühe und den Dosentomaten auffüllen, glatt rühren und ca.10 - 15min. leise kochen lassen.

### **Schritt5**

Mit dem "Zauberstab " pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen und noch einmal aufkochen, nachschmecken.

### **Schritt6**

Die Croutons:

### **Schritt7**

Die Toastbrotsscheiben „üppig“, gleichmäßig mit Ziegenkäse belegen und etwas Honig verteilen.

### **Schritt8**

Im Backofen, auf höchste Stufe Oberhitze vorgeheizt, ca. 4-5 min. überbacken. Heraus nehmen, die Rinde abschneiden und in mundgerechte Rauten teilen.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Die Suppe in vorgewärmte Tassen oder tiefe Teller geben und etwas flüssige, saure Sahne oder Crème fraîche durchziehen.

## **Schritt11**

Mit den Croutons und etwas Basilikum in Streifen (wg. der Optik)vollenden.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** bunt, lecker, pikant **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paprika-tomatensuppe-mit-ziegenkaese-honig-cROUTONS/>