



HAUPTGERICHT

PAPRIKA-SUPPE MIT SBRINZ-KNUSPERLI

SUPPE

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 300g mehligkochende Kartoffeln, in Stücken
- 2 rote Peperoni, in Stücken
- 2 1/2 EL Zweifel Seasoning Paprika
- 1 L Wasser
- Pfeffer

KNUSPERLI

- 25 g Sbrinz, an der Bircherraffel gerieben
- 2 EL Thymianblättchen
- Pfeffer

GARNITUR

- 2 EL Crème fraîche
- wenig Zweifel Seasoning Paprika
- wenig Majoran

1. Suppe: Butter erwärmen, Zwiebel, Kartoffeln und Peperoni ca. 3 Minuten andämpfen. Zweifel Seasoning Paprika kurz mitdämpfen. Wasser dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Suppe zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln.

2. Suppe pürieren, würzen.

3. Knusperli: Käse, Thymian und Pfeffer mischen. Je ca. 1 TL davon rund auf einem mit Backpapier belegten Blech ausstreuen (ca. 5 cm Ø).

4. Backen: 3-5 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf dem Blech etwas abkühlen, mit einem Spachtel lösen, auf einem Gitter auskühlen.

5. Garnitur: Suppe anrichten, mit Crème fraîche, Zweifel Seasoning Paprika und Majoran garnieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION:

175 kcal, FETT 8 g, KOHLENHYDRATE 19 g, EIWEISS 4 g



CA. 45 MIN.



CA. 5 MIN.



FÜR 4 PERS.