



Pour végétariens



Sans gluten

PLAT PRINCIPAL

## SOUPE AU PAPRIKA ET TUILES DE SBRINZ

### SOUPE

- 1 CS de beurre
- 1 oignon, finement haché
- 300g de pommes de terre farineuses, en morceaux
- 2 poivrons rouges, en morceaux
- 2 1/2 CS Zweifel Seasoning Paprika
- 1 litre d'eau
- Poivre

### TUILES

- 25 g de Sbrinz, râpé avec une râpe à bircher
- 2 CS de feuilles de thym
- Poivre

### GARNITURE

- 2 CS de crème fraîche
- Un peu Zweifel Seasoning Paprika
- Un peu de marjolaine

**1.** Soupe: chauffer le beurre, y faire revenir l'oignon, les pommes de terre et les poivrons pendant env. 3 minutes. Ajouter l'assaisonnement Zweifel Seasoning Paprika et laisser cuire quelques instants. Ajouter l'eau, porter à ébullition puis réduire le feu. Laisser mijoter la soupe à couvert pendant env. 25 minutes.

**2.** Mixer la soupe, assaisonner.

**3.** Tuiles: mélanger le fromage, le thym et le poivre. Prélever env. 1 CC de préparation et la répartir sur une plaque recouverte de papier cuisson afin de former des tuiles d'env. 5 cm de diamètre. Répéter l'opération avec le reste de la préparation au fromage.

**4.** Cuisson: 3-5 minutes à mi-hauteur du four préchauffé à 200 degrés. Sortir les tuiles du four, les laisser refroidir quelques instants sur la plaque, les détacher délicatement à l'aide d'une spatule et les laisser refroidir complètement sur une grille.

**5.** Garniture: servir la soupe, ajouter la crème fraîche, l'assaisonnement Zweifel Seasoning Paprika et la marjolaine.

**VALEURS NUTRITIONNELLES PAR PORTION:**  
175 kcal, LIPIDES 8 g, GLUCIDES 19 g,  
PROTÉINES 4 g



ENV. 45 MIN.



ENV. 5 MIN.



POUR 4 PERS.