

Suppen:

Peperoni-Suppe mit Speckstreifen und Brotcroûtons

Zubereitung Peperoni-Suppe

- ▷ 3 Esslöffel Erdnussöl in einem Kochtopf auf dem Herd erhitzen.
- ▷ Zwiebel zugeben und gut andünsten.
- ▷ Peperoni-Würfel zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und während 5 Minuten mitdünsten.
- ▷ Mit 4 dl Gemüsebouillon auffüllen und aufkochen lassen.
- ▷ Vom Herd nehmen und zugedeckt auf dem Edelstahlblech während 20 Minuten bei 200 °C Heissluft mit Beschwadern in den Garraum geben.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und mit einem Stand- oder Stabmixer pürieren.
- ▷ Während des Mixens die Knoblauchzehe dazupressen.
- ▷ Durch ein Sieb zurück in den Kochtopf passieren.
- ▷ Thymian, Peperoncini und Rahm zugeben.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkochen lassen.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Einlage

- ▷ Einen Esslöffel Butter in der Bratpfanne auf dem Herd zergehen lassen.
- ▷ Brotwürfel und Speckstreifen zugeben und goldgelb rösten.
- ▷ Vom Herd nehmen und sofort anrichten.

Anrichten

- ▷ Die Suppe auf 4 Suppenteller verteilen, mit Brotcroûtons und Speckstreifen bestreuen.

Hinweis

- ▷ Die Peperoni-Suppe kann auch kalt serviert werden. Die Einlage muss jedoch heiss sein!

Garstufen Peperoni

mit Vorheizen – Auflage 1

20 Minuten 200 °C Heissluft mit Beschwadern

Zutaten Peperoni-Suppe

- 3 EL Erdnussöl
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 3 grosse, rote Peperoni, entkernt, gewürfelt
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1 Knoblauchzehe, halbiert, Keimling entfernt
- 1 Zweig frischer Thymian, Blätter abgezupft
- 1 Peperoncini, zerkleinert
- 1,5 dl Rahm
- Salz und Pfeffer

Zutaten Einlage

- 1 EL Butter
- 80 g Brot, klein gewürfelt
- 60 g Speck, in Streifen geschnitten