

Rote Paprikasuppe mit weißen Bohnen

Zutaten

4 kleine Zwiebel(n)
4 Paprikaschote(n), rot
2 Dose Bohnen, weiße
4 EL Öl
1600 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
n. B. Pfeffer
n. B. Paprikapulver, edelsüß
evtl. Chiliflocken

Zubereitung

Die Zwiebel und Paprika würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Bohnen zugeben. Wenn die Bohnen warm sind, die Suppe pürieren und mit Pfeffer und Paprika abschmecken. Schmeckt auch gut mit Chiliflocken.