



## TOMATENSUPPE MIT KARAMELISIERTEN PAPRIKAWÜRFELCHEN

### ZUBEREITUNG:

Zwiebeln, Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, in heißem Olivenöl goldbraun andünsten. Kartoffeln gründlich waschen und ebenfalls in Würfel schneiden, dazugeben. Leicht anbräunen lassen, Tomatenmark dazu geben, mit Gemüsebrühe und Tomatensaft ablöschen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer, Curry würzen. Paprika putzen und in Würfel schneiden. Agavendicksaft in einer Pfanne erhitzen. Die Paprikastreifen dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Karamellisierten Paprika vor dem Servieren über die Suppe geben und mit Basilikum garniert servieren.

### ZUTATEN:

4	Kartoffeln
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
je 1	rote und gelbe Paprika
2 EL	Olivenöl
600 ml	Gemüsebrühe
400 ml	Tomatensaft
2 EL	Tomatenmark
1 Bund	Schnittlauch
	Kräutersalz, Pfeffer Curry

Basilikum zum Garnieren