



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll!)

chriskochtüte.de

Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Paprika-Peperoni-Süppchen mit Cashewkernen, frischem Thymian und Balsamicocreme

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Zucker, ein Schneidebrett, ein Messer, ein großen Topf sowie eine kleine Pfanne bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt´s schon lecker Essen!

Zwiebel und **Knoblauch** schälen und klein würfeln. In einem großen Topf mit etwas Olivenöl ca. 2 Min auf großer Hitze glasig dünsten. Währenddessen die **Paprika** waschen, entkernen (am besten den Deckel abschneiden, umdrehen und am Gehäuse hinunterschneiden) und grob zerkleinern. Die **Peperoni** längs halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden (Wer es scharf mag, lässt die Kerne drin. Für eine angenehme Schärfe, die der Suppe gut tut, würde ich ca. ein Drittel der Kerne nehmen).

Die **Thymianblättchen** mit den Fingern vom Stängel abzupseln. Die Paprikastücke, die Peperonistücke sowie die $\frac{3}{4}$ der Thymianblättchen mit in die Pfanne geben und noch ca. 3-4 Min mitbraten. Umrühren. Dann kochendes Wasser (400ml/800ml) zusammen mit dem **Brühpulver** in den Topf geben, Deckel drauf machen und ca. 10-12 Min stark kochen lassen. Nochmals etwas salzen und pfeffern. Jetzt mit einem Pürierstab im Topf die Suppe ca. 2 Min pürieren.

Die **Nüsse** grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl auf mittlerer Hitze kurz anrösten. In der gleichen Pfanne Balsamicoessig (50/100ml) sowie Zucker (1 TL/1EL) geben, kurz aufkochen lassen und 2-3 Min auf mittlerer Hitze dickflüssig einkochen lassen. Viel rühren. Die Suppe in schöne, tiefe Teller füllen und Nüssen und den restlichen Thymianblättchen sowie der noch warmen (wenn kalt, klumpt die) Balsamicoreduktion garnieren. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Ich würde mich freuen von dir zu hören.
facebook.com/chriskochtuete wäre toll
Mal unzufrieden? Dann tut mir das
Stand und du bekommst dein Geld zurück



Eine Review auf
oder schreib an hallo@chriskochtüte.de.
schrecklich leid. Komm zu mir an den
oder eine aktuelle Tüte kostenlos.