

Gelbe Peperoni-Pfirsich-Suppe mit Minze

Für 4 Personen

4-5 gelbe Peperoni

2 gelbe Pfirsiche

1 TL Butter

1 TL Zucker

3-4 dl Gemüsebouillon 1 dl Rahm

Salz, Pfeffer, Curry

4 EL Sauerrahm

frische Minze, in Streife geschnitten

- 1) Die Peperoni vierteln, entkernen und im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen backen bis sie braun sind und die Haut Blasen wirft, herausnehmen und unter einem feuchten Tuch auskühlen lassen, schälen und 300 g für die Suppe in Stücke schneiden.
- 2) Die Pfirsiche kurz in kochenden Wasser tauchen, schälen und 150 g ** für die Suppe in Stücke schneiden
- 3) Butter aufschäumen lassen, Zucker einstreuen, Peperoni und Pfirsiche begeben, mit Bouillon knapp bedeck und zugedeckt weich kochen.
- 4) Etwas auskühlen lassen, cuttern, in die Pfanne zurück passieren (Haarsieb) und mit viel Bouillon wie nötig zu einer cremigen Konsistenz verlängern
- 5) Den Rahm beifügen, kurz vor's Kochen bringen und würzen.
- 6) In vorgewärmten tiefen Teller anrichten mit Sauerrahm und Minze garnieren.

** 200 g Pfirsiche

