

## Paprika-Sauerkraut-Suppe

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Stk.	Zwiebel
2 EL	Sonnenblumenöl
2 Stk.	Paprikaschote rot
10 Stk.	Tomaten
1 l	Gemüsebrühe
200 g	Sauerkraut
4 EL	Sauerrahm
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Paprikapulver scharf
4 TL	geschnittener Schnittlauch

### Zubereitung:

Die Stiele aus den Tomaten herausschneiden, Tomaten vierteln. Mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß pürieren und durch ein Sieb passieren. Das Kerngehäuse der Paprikaschoten entfernen, Paprika in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Zwiebel und Paprika in Sonnenblumenöl andünsten. Die passierten Tomaten und das Paprikapulver begeben und mit Gemüsebrühe aufgießen, gut würzen. Das Sauerkraut klein schneiden und der Suppe beifügen. Alles zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser begeben.

Die Suppe zuletzt mit dem Sauerrahm verfeinern (nichtmehr aufkochen lassen), in einem Suppenteller anrichten und mit dem geschnittenen Schnittlauch bestreuen.