



# Paprika-Birnensuppe

## Zutaten 8 Personen

- Etwas Olivenöl
- 1 TL Piment
- 800 g rote Paprika
- 4 eingelegte Paprika
- 160 g Sellerie oder Petersilienwurzel
- 2 Zw. Rosmarin und Thymian
- 3 l Gemüsebrühe, gekörnt
- 3 l Wasser, alternativ
- 1 l Apfelsaft
- 2 feste Birne
- Salz, Pfeffer, Koriander
- Cayennepfeffer oder Chilipulver
- etwas Balsamico-Essig (sollte mind. 8 Jahre alt)



## Zubereitung

- Den Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Sellerie oder die Petersilienwurzel schälen und auch in kleine Stücke schneiden.
- Das Olivenöl erhitzen und Piment kurz anschwitzen.
- Rosmarin, Thymian, eingelegte Paprika und das restliche Gemüse dazugeben - mitschwitzen. Mit Gemüsebrühe oder Wasser und Apfelsaft knapp bedecken und ca. 20-30 Min. leicht köcheln.
- Am Ende der Kochzeit alles durch ein Sieb passieren oder pürieren.
- Die Suppe zurück in den Topf geben und nochmals leicht köcheln. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken.
- Die in Würfel geschnittene Birne in die Suppe einlegen und etwas ziehen lassen.
- Anrichten in tiefen Tellern als Topping etwas Balsamico-Essig auf die Suppe geben.