

Peperonisuppe

Zutaten für 5 Personen

120	g	Zwiebeln	
2		Knoblauchzehen	
250	g	Peperoni, rot	
200	g	Weisskohl	Gemüse putzen und würfeln
2	EL	Butter	Gemüse andünsten
3	dl	Weisswein	Gemüse ablöschen und den Wein fast vollständig einkochen lassen
6	dl	Hühnerbouillon	
2½	dl	Kokosmilch	
1	dl	Rahm	Flüssigkeiten zugeben und 20 Minuten köcheln lassen
			Die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb streichen
		Salz, Pfeffer	Abschmecken
		Servieren	Mit etwas gehackten Dill dekorieren
			Mit Croutons dekorieren
			Schlagrahmnocken auf Suppe legen und mit etwas Paprikapulver bestreuen
			Gebratene Crevetten an Zitronengrasspiess darüber legen