



Raffiniertes

Kartoffelsuppe mit Haselnüssen und Paprika

Zutaten

für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln,
mehligkochend
120 g Zwiebeln
40 g Butter
1,2 l Milch
800 ml Wasser
40 g Haselnüsse
2 TL Zucker
2 rote Paprikaschoten
500 ml Sahne
8 TL Haselnussöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze etwa eine Minute unter Rühren glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und weitere zwei Minuten dünsten. Milch und Wasser zugießen, aufkochen, mit Salz würzen und halb zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren.

Inzwischen Haselnüsse in einer kleinen ofenfesten Pfanne mit Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten rösten. Herausnehmen und auf einem flachen Teller abkühlen lassen. Abgekühlte Haselnüsse im Blitzhacker mittelfein zermahlen.

Die Paprikaschoten entkernen und so in Spalten schneiden, dass sie mit der Haut nach oben auf ein Backblech gelegt werden können. Anschließend werden sie im Backofen gegrillt, bis die Haut weitestgehend schwarz ist. Zum Grillen kommt das Backblech ganz nach oben in den Ofen. Grillfunktion einschalten und volle Temperatur geben. Die Paprika nach dem Häuten in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Paprika und Haselnüsse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne in die Suppe geben aufkochen und anschließend pürieren. Etwas Paprika-Haselnuss in tiefe Teller geben, mit Suppe auffüllen, mit etwas Haselnussöl beträufeln und servieren.

Brennwert: 3.089 kJ, 738 kcal · Zeit: ¾ Stunde