

# Paprika-Süppchen, Burrata-Creme, Croûtons, Pesto

**Für zwei Personen**

**Für die Paprikasuppe:**

|                             |                           |                          |
|-----------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 5 rote Paprikaschoten       | 50 g Knollensellerie      | 1 Karotte                |
| 1 Zwiebel                   | 1 Soloknoblauch           | 60 g Butter              |
| 600 ml Gemüsefond           | 50 g pikante Paprikapaste | 2 TL süßes Paprikapulver |
| 2 TL geräuch. Paprikapulver | Salz                      | Pfeffer                  |

**Für die Burrata-Creme:**

|                         |                            |              |
|-------------------------|----------------------------|--------------|
| 1 Zitrone, Abrieb, Saft | 1 Stracciatella di Burrata | 40 g Schmand |
| 30 ml Sahne             | Salz                       | Pfeffer      |

**Für Croûtons:**

|                      |                 |          |
|----------------------|-----------------|----------|
| 1 Scheibe Tramezzini | 1 Knoblauchzehe | Olivenöl |
|----------------------|-----------------|----------|

**Für das Pesto:**

|                         |                 |                  |
|-------------------------|-----------------|------------------|
| 1 Zitrone, Abrieb, Saft | 100 g Rucola    | 80 g Pinienkerne |
| 80 g Cashewkerne        | 100 ml Olivenöl | Salz, Pfeffer    |

**Für die Garnitur:**

essbare Blüte

**Für die Paprikasuppe:**

Die Paprika waschen, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Karotte und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Alles in einem Topf in Butter scharf anbraten und mit Fond und evtl. etwas Wasser ablöschen. Mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Wenn alles weich ist, pürieren und mit Paprikapulver, -paste und Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen, um ungewollte Stücke und Haut zu entfernen. Abschließend mit 60 g Butter montieren.

**Für die Burrata-Creme:**

Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen.

Stracciatella di Burrata mit Schmand, Sahne und Zitronensaft und -abrieb pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Creme in eine Spritzflasche geben.

**Für Croûtons:**

Knoblauch abziehen und fein reiben. Tramezzini in Würfel schneiden und mit Öl und Knoblauch in einer Pfanne goldbraun anrösten. Zum Abkühlen auf Küchentrepp legen.

**Für das Pesto:**

Rucola, Pinienkerne, Cashewkerne, Olivenöl und etwas Abrieb und Saft einer Zitrone in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend in eine Spritzflasche füllen und beiseite stellen.

**Für die Garnitur:**

Blüten verlesen.

Suppe in tiefen Tellern anrichten. Burrata-Creme mittig anrichten, Pesto, Croûtons und Blüten darauf geben und servieren.

Annabell Gmelin am 30. April 2025