

Cremige Paprikasuppe



Zutaten für 5 Portionen:

- 4 Paprika (rot)
- 1 Zwiebel
- 1 Kartoffel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 800 ml [Gemüsebrühe](#)
- 200 ml Sahne
- 1 TL Honig (weglassen, wenn Baby mit isst)
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Thymian
- 1 EL Olivenöl
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

- 250 g Sternchennudeln

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Cremige Paprikasuppe einfach selber kochen - so gehts:

1. Schäle die Paprika, die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Kartoffel und schneide alles in Würfel.
2. Erhitze das Öl in einem Topf. Brate das Gemüse darin an.
3. Gib das Tomatenmark, die Gewürze und den Honig hinzu.
4. Gieße die Gemüsebrühe und die Sahne an und koche das Gemüse für 20 Minuten weich.
5. Koche die Nudeln in der Zwischenzeit nach Packungsanleitung für die Suppe.
6. Püriere die Gemüsesuppe und gib dann die Nudeln hinzu.
7. Serviere die Paprikasuppe mit frischen Kräutern.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

