

# RÖSTPAPRIKASUPPE MIT TAHINI UND MANDEL-DUKKA

Geröstete Paprika sind für mich der Inbegriff des Sommers. Und nein, bei diesem Rezept muss man sie nach dem Rösten nicht schälen!

## RÖSTPAPRIKA

- 800 g rote Paprikaschoten
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Fleur de Sel
- 6 Rosmarinzweige

## SUPPE

- 3 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 1 rote Chili, entkernt, gewürfelt
- 1 TL Korianderkörner, gemörsert
- 1 l Gemüsebrühe (Seite 304)
- 200 ml Rahm (Sahne)
- 4 EL Tahini (Sesampaste)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft

## ZUM SERVIEREN

- 3 EL Tahini (Sesampaste)
- 4 EL griechischer Joghurt
- 6 EL Mandel-Dukka (Seite 288)

1. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein geöltes Blech legen. Mit Olivenöl bestreichen, mit Fleur de Sel würzen und die Rosmarinzweige darauf verteilen. Im 200 Grad heißen Ofen etwa 14 Minuten rösten, bis die Haut dunkel ist. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann (ungeschält) klein schneiden.
2. Für die Suppe das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Koriander darin unter ständigem Rühren anbraten. Nach 5 Minuten die geröstete Paprika dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Rahm und Tahini dazugeben und noch einmal aufkochen. Die Suppe gründlich mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
3. Zum Servieren Tahini und Joghurt verrühren und zusammen mit dem Mandel-Dukka auf die Suppe geben.

