

Geröstete-Peperonisuppe mit Pfefferminzöl

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Suppe:

1 kg rote Peperoni
300 g mehlig kochende Kartoffeln
2 kleine Schalotten
1 EL Butter
9 dl Wasser
Salz
Pfeffer

Pfefferminzöl:

1 Bund Pfefferminze
1 Bund glattblättrige Petersilie
1,25 dl Olivenöl
Salz 2
Pfeffer 2



Zubereitung:

Suppe:

Peperoni halbieren und entkernen, mit der Hautseite nach oben auf ein vorbereitetes Blech legen, Kartoffeln rüsten und in 2 cm grosse Stücke dazugeben.

In der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen.

Die Schalotten längs halbieren und dazulegen, 15 Minuten weiterbacken.

Die Peperoni in eine grosse Schüssel geben, zugedeckt 10 Minuten stehenlassen. Restliches Gemüse beiseitestellen.

Peperoni schälen, in Stücke schneiden, mit dem restlichen Gemüse in der warmen Butter kurz andämpfen. Wasser dazu giessen, aufkochen. Suppe 10–15 Minuten köcheln, pürieren und würzen.

Pfefferminzöl:

Pfefferminzblätter und Peterliblätter abzupfen und mit dem Olivenöl fein pürieren. Mit Salz 2 und Pfeffer 2 würzen.

Servieren:

Die Suppe anrichten und mit dem Pfefferminzöl beträufeln.