

Tomaten-Paprika-Suppe mit kandiertem Ingwer

Zutaten:

750ml pürierte Tomaten (im Glas, Dose oder Tetra)
1 rote Paprikaschote (klein geschnitten)
1 kleine, scharfe Chilischote (mit/ohne Kerne)
2 mittelgroße Zwiebeln (sehr klein gehackt)
2 Knoblauchzehen (sehr klein gehackt)
500 ml Wasser
300 ml Gemüsebrühe
ca. 8 kandierter Ingwerbröckchen (klein gehackt)
Pfeffer, Salz, Zucker, Kreuzkümmel, Öl (je nach Geschmack)
Crema di Balsamico

Zwiebeln mit Knoblauch, Chili und 2/3 Paprika in Öl glasig anbraten
pürierte Tomaten und Rest der Paprika hinzugeben
500 ml Wasser hinzugeben und aufkochen
2/3 kandierte Ingwer und Gemüsebrühe (je nach Konsistenz) hinzugeben
aufkochen und Suppe pürieren
mit Pfeffer, Salz, Zucker, Kreuzkümmel und einem Schuss Balsamico
abschmecken

Suppe mit dem Rest des kandiertem Ingwer und Koriander
(nur Deko, nicht viel!) und geröstetem Brot servieren