

# Tomaten-Paprika Süppchen - vegan-



Rezept und Foto von Manuela Huber

## **Zutaten:**

1 EL Rapsöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 kg reife Tomaten

2 rote Paprika

2 EL Pizzakräuter

Eine Chilischote und die **VORM** pürrieren raus nehmen

1 TL Paprika edelsüß

Salz

Pfeffer

## **Zubereitung:**

Rapsöl bei 140 Grad zwei Minuten erwärmen Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe im Öl bei 140 Grad drei Min mit Flexirührer andünsten 1 kg reife Tomaten, zwei reife, rote Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden mit zwei EL Pizzakräuter, Chilischote, ein TL Paprika edelsüß, Pfeffer und etwas Salz in den Kessel und mit dem Flexirührer 15 min bei 110 Grad Intervallstufe 2 (Anmerkung: die Tomaten könnte man auch prima mit der Beerenpresse zerkleinern) Danach 30 gr Alsan bio und 100 ml Soja cuisine kurz unterrühren.

Chilischote herausnehmen.

Im Mixaufsatz pürrieren und evtl mit einem "Schuß" Agavendicksaft abschmecken

Mit Soja cuisine und Chilifäden servieren

Guten Appetit