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** pürieren raus nehmen
1 TL Papika edelsüß
Salz
Pfeffer
Zubereitung:
Rapsöl bei 140 grad zwei Minuten erwärmenEine Zwiebel und eine Knoblauchzehe im Öl bei 140 Grad drei Min mit Flexirührer andünsten1 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 pürieren und evtl mit einem “Schuß” Agavendicksaft abschmecken

Mit Soja cuisine und Chilifäden servieren

Guten Appetit