

**Dr. Gitta Trauernicht**  
**Ministerin für Soziales, Gesundheit, Familie, Jugend und**  
**Senioren des Landes Schleswig-Holstein**

## **Pürierte Paprikasuppe**

### **Zutaten**

- 1 l Gemüsebrühe
- 6 rote Paprikaschoten
- 6 Zwiebeln
- Frischkäse mit Kräutern
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Die roten Paprikaschoten entkernen, die Zwiebeln pellen, beides zerkleinern und in der Gemüsebrühe weich kochen. Das Gemüse pürieren, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller anrichten und in die Mitte je einen Teelöffel Frischkäse geben. Dazu Landbrot oder Baguette reichen.

22. November 2006

---

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:  
Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:  
Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)