

APRIKOSEN-PEPERONI-SUPPE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Für 2 Personen

4 Aprikosen, halbiert, entsteint
1 gelbe Peperoni, gerüstet, in Stücke geschnitten
1 kleine Schalotte, in Stücke geschnitten
Butter zum Dämpfen
2,5 dl Bouillon
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker

$\frac{1}{4}$ rote Peperoni, gerüstet, in Streifen geschnitten



ZUBEREITUNG

1 Aprikosen, Peperoni und Schalotte in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt weich dämpfen.

2 Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3 Suppe in tiefe Teller oder Tassen verteilen, mit roter Peperoni garnieren.

Ausserhalb der Saison Aprikosen durch einen mittelgrossen, geschälten Apfel ersetzen.

