

# Paprikaschaumsüppchen

## Zutaten

600 ml Wasser	2 Knoblauchzehen
300 ml Weißwein, <i>vegan</i>	Salz
2 mittelgroße rote Paprikaschoten	Pfeffer
2 mittelgroße gelbe Paprikaschoten	Chilipulver
1 mittelgroße Zwiebel	<b>Optional:</b>
2 EL Mandelmus, <i>hell</i>	etwas Sojasahne, <i>schaumig geschlagen</i>
2 EL Olivenöl	etwas Petersilie, <i>gehackt</i>
2 EL Tomatenmark	
1 EL Gemüsebrühpulver	
2 TL Paprikapulver, <i>süß</i>	

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch würfelig schneiden und in Olivenöl glasig anrösten. Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen, würfelig schneiden und dazugeben. Mit Wein und Wasser aufgießen und Gemüsebrühpulver, Tomatenmark, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 10 min köcheln lassen. Zusammen mit dem Mandelmus im Standmixer pürieren und schaumig mixen, abschmecken und mit schaumig geschlagener Sojasahne und Petersilie servieren.