

**Frische schmecken**

**bei Globus**



**Paprika-Tomaten  
Suppe**



# Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

2 Knoblauchzehe

6 Frühlingszwiebeln

6 rote Paprikaschoten

4 EL Globus Olivenöl

2 Dose geschälte Tomaten (400 g)

200 g Bulgur

8 Stiele Thymian (o. ½ TL getrockneter Thymian)

1 TL Chiliflocken

Globus Salz, Globus Zucker



4 Personen



ca. 45 Minuten



**Wir empfehlen:**  
Terroir Daronton  
Tavel, Rosé

Weinlehaber  
Club

# Zubereitung:

Knoblauch hacken. Zwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne längs halbieren und in Streifen schneiden, ein Drittel beiseite stellen. Paprika putzen und schälen, ein Drittel davon fein würfeln und beiseite stellen. Restliche Paprika grob würfeln.

Knoblauch, grob gewürfelte Paprika und größeren Anteil Zwiebeln in Öl andünsten. Tomaten und 500 ml Wasser zugeben, mit Salz und 1 Pr. Zucker würzen und zugedeckt 20 Min. garen. 200 ml Wasser aufkochen, salzen, Bulgur zugeben und zugedeckt 25 Min. quellen lassen.

Suppe sehr fein pürieren und mit Salz abschmecken. Thymianblättchen ohne Stiele hacken, mit restlicher Paprika und Zwiebeln unter den Bulgur mischen, mit Chiliflocken würzen.