



## Römische Zwiebelsuppe

4 Portionen

250 g Zwiebeln  
1 rote Peperoni  
1 grüne Peperoni  
25 g Butterschmalz  
600 ml Hühnerbrühe  
125 ml Sahne  
1 EL Speisestärke  
Piment d'Espelette  
Salz

Zwiebeln schälen, längs halbieren und längs in Scheiben schneiden  
Peperoni entkernen, längs vierteln und in feine Stücke schneiden

Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie Farbe annehmen. Die Peperoni zugeben und kurz mit anschwitzen. Dann die Brühe zugeben und alles kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Die Sahne zugeben, aufkochen und mit der in etwas Wasser angerührten Speisestärke binden. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.