



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.