



Gelbe Paprikasuppe mit Ziegenkäsetalern

4 Portionen

600 g gelbe Paprika
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 ml Gemüsebrühe
4 Ziegenkäsetaler (z. B. Picandou)
1 gestr. TL Fenchelsaat
1 Bund Basilikum
ca. 9 EL Sonnenblumenöl
etwas Mehl
1 Ei
5 EL Paniermehl
40 g Butter
Salz
Pfeffer

- Fenchel in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern
- 10-15 Basilikumblätter in Streifen schneiden
- 6 EL Öl, Fenchel, Basilikumstreifen mischen, Käse darin mehrere Stunden marinieren
- Paprika teilen entkernen, in Stücke schneiden
- Zwiebel pellen und grob würfeln
- Knoblauch pellen, halbieren, Keim entfernen, in Stücke schneiden
- Für die Garnitur ein paar Basilikumblätter in kleine Stücke zupfen

Paprika, Zwiebel und Knoblauch in 3 EL Öl anschwitzen. Gemüsebrühe zugießen und 30 Min. köcheln. Kurz vor dem Servieren die Käsetaler mit Mehl, Ei, Paniermehl, dann nochmals Ei und Paniermehl panieren und in der Butter braten, bis sie schön braun sind. Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen, je einen Käse zugeben und mit Basilikum garnieren.

Tipp für die Gemüsebrühe: 20 g von Urgroßmutter's Suppenwürze, 1-2 klein gewürfelte getrocknete Tomaten, ein paar getrocknete Pilze und evtl. ein kleines Stück Ingwer ca. 20 Min. köcheln. Anschließend absieben.