



Valentin Bargehr



Paprika-Kokos-Suppe und SANNIS BIO-LEINÖL mit Chili

40 g	fein gewürfelte Schalotten
20 g	Olivenöl
4 cl	Weißwein
250 g	rote Bio-Spitzpaprika in feine Würfel geschnitten
400 ml	ungesüßte Kokosmilch
300 ml	Gemüsefond
10 g	frischer Ingwer
Prise	Salz

Schalotten & Paprikawürfel in Olivenöl kurz an-sautieren,
mit Weißwein ablöschen, mit Kokos-Milch & Gemüsefond aufgießen.

Ca. 10 Minuten leicht kochen lassen.

Ingwer dazu geben, mit dem Stabmixer fein pürieren.
Durch ein Sieb seien und mit Salz abschmecken.

Am Schluss die Suppe mit SANNIS Bio-Leinöl mit Chili verfeinern.

SANNIS