

Rezept vom 26. Juni 2013 (Hüri + Seitz)

## FARBIGE PEPERONISUPPE

**Zutaten** (für 4 Personen):

- 2 Zwiebeln
- 3 rote Peperoni
- 3 gelbe Peperoni
- 6 dl Gemüsebouillon
- Etwas Öl oder Butter zum anbraten
- Salz, Pfeffer nach Belieben



### **Zubereitung**

1. Für die Suppe erst Zwiebel und Peperoni putzen und klein schneiden. Dabei darauf achten, dass die roten und gelben Peperonistücke nicht vermischt werden.
2. Zwei Pfannen aufsetzen und darin je eine Zwiebel und die roten bzw. gelben Peperoni darin andünsten. Mit der Bouillon ablöschen und 20 min. weich kochen.
3. Durch ein Sieb streichen und nach Belieben würzen.
4. Zum Anrichten die Suppe von der rechten, bzw. linken Seite vorsichtig angiessen, damit ein zweifarbiger Suppenspiegel entsteht.