



### Zutaten für 3 Personen

3-4 Paprikaschoten (gelbe und orangene gemischt)

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

Olivenöl

400 ml Fischfond

40 g Hummerpaste

200 ml Gemüsebrühe

3 EL geschlagene Sahne

Salz

Pfeffer

Cayennepfeffer

4 Eier

150 g Mehl

150 ml Milch

Frischkäse mit Meerrettichgeschmack o.ä.

150 g geräucherten Lachs

100 g Keniabohnen

4 Stangen weißer Spargel

Kresse zum Verzieren



### Paprikasuppe mit Spargelspitzen, Keniabohnen und Lachspfannkuchenröllchen

#### Zubereitung

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Paprikaschoten waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Spargel waschen, schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Bohnen waschen, die Enden etwas kürzen und halbieren.

3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und sowohl den Knoblauch als auch die Schalotte glasig dünsten. Paprikawürfel hinzufügen und 2 Minuten mitbraten. Mit Fischfond und Gemüsebrühe ablöschen und die Hummerpaste unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit aus Eiern, Milch und Mehl einen Pfannkuchenteig herstellen und aus diesem 4-5 Pfannkuchen (je nach Dicke können es mehr oder weniger werden) backen. Die Pfannkuchen etwas abkühlen lassen. Anschließend mit Frischkäse bestreichen und mit geräuchertem Lachs belegen, einrollen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen, etwas salzen und die Spargelstücke hineingeben. Nach 3 Minuten die Bohnen ebenfalls in den Topf geben und weitere 4-5 Minuten köcheln lassen.

Sobald der Paprika weich gekocht ist, könnt ihr die Suppe mit einem Pürierstab pürieren. 3 EL geschlagene Sahne unterheben. Die Paprikasuppe in tiefe Suppenteller geben, in der Mitte den Spargel und die Bohnen platzieren, mit Kresse und nach Belieben mit ein paar Tropfen dunklem Balsamico dekorieren. Den Lachspfannkuchenröllchen-Spieß auf den Teller legen und genießen!