



## **Gelbe Paprikakaltschale**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 3 gelbe Paprikaschoten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 600 ml Gemüsebrühe (Instant)
- 2 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- einige Spritzer Zitronensaft
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 Stiel Staudensellerie
- 6 Stiele Basilikum
- 1 Beutel (100 g) funny-frisch Ofenchips Feurige Paprika

### **Zubereitung:**

1. Gelbe Paprikaschoten vierteln, putzen und mit einem Sparschäler schälen, anschließend würfeln. Zwiebel und Knoblauch pellen und würfeln.
2. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Brühe angießen und zugedeckt 20 Minuten kochen. Paprika in der Brühe pürieren. Crème fraîche einrühren und mit dem übrigen Olivenöl verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gut kühlen.
3. Rote Paprikaschote vierteln, putzen, abspülen und sehr fein würfeln. Staudensellerie putzen, abspülen und fein schneiden. Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Einige zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein schneiden.
4. Die Kaltschale mit Paprika, Sellerie und Basilikumblättchen bestreut anrichten. Mit einigen Ofenchips garnieren, den Rest extra dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + Kühlzeit**

**Pro Portion ca.**

**Kalorien: 183**

**Joule: 771**

**Protein: 2,6 g**

**Fett: 10 g**

**Kohlenhydrate: 21 g**