

# Gelbe Paprikasuppe mit Ricottanockerl

## Zutaten: (für 2 Personen)

1 ½ große, gelbe Paprika  
½ Zwiebel  
½ EL Olivenöl  
½ Knoblauchzehe  
1-2 TL Zitronensaft  
0,3 l Hühnerfond  
40 g Obers  
½ TL Honig  
1 Rosmarinzweig  
Salz



## Für ca. 10 Ricottanockerl:

35 g geriebener Parmesan  
150 g Ricotta  
1 Ei  
2-3 EL Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitung:

Strunk entfernen und Paprika in etwa 1 cm große Quadrate schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Zuerst Zwiebel und dann Paprika anschwitzen. Gepressten Knoblauch begeben und kurz mitschwitzen. Mit Zitronensaft, Hühnerfond und Obers aufgießen. Mit Honig, Rosmarin und Salz würzen. Zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Für die Nockerl alle Zutaten vermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Wasser aufkochen und salzen. Mit einem Löffel Nockerl formen und ins Wasser legen.

Etwa 10 Minuten zart wallend köcheln lassen.

Rosmarinnadeln aus der Suppe entfernen, die Suppe cremig aufmixen.

1-2 Nockerl in die Suppenteller legen und die Suppe dazugießen.

*Gutes Gelingen wünscht*

*Ihr Steirerhof-Küchenchef*

*Johann Pabst!*

