

## Paprikacremesuppe mit Grießnockerl



### Zutaten

#### Für die Suppe

- 1/2 Zwiebel
- 3-4 Paprikaschoten
- 20 g Butter
- 1 EL Paprikapulver
- 2 EL Weißwein
- 500 ml klare Suppe/Wasser
- 120 ml Sahne

#### Für die Nockerl

- 50 g Butter
- 1 Ei
- 100 g Dinkelgrieß
- 3 EL Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

1. Für die Nockerl, die Butter flaumig rühren, das Ei unterrühren und den Grieß dazugeben. Gut würzen und eine halbe Stunde kühl quellen lassen.
2. Die Zwiebel und die Paprika in kleine Würfel schneiden.
3. Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen, die Paprikawürfel und das Paprikapulver dazugeben und ein wenig mitrösten.
4. Mit Wein ablöschen und mit Wasser oder einer falschen Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz würzen und 20 Minuten köcheln lassen.
5. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen.
6. Aus der Nockerlmasse mit zwei Kaffeelöffeln Nockerln formen und ca. 40 - 50 Minuten im Wasser ziehen lassen (das Wasser sollte nicht kochen)
7. Wenn die Paprikawürfel weich sind, die Sahne dazugeben und die Suppe pürieren. Eventuell sieben, da in der Suppe noch feine Schalen-Stückchen sind.
8. Nochmals abschmecken und wenn nötig würzen.
9. Die Suppe mit den Nockerln anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

**Viel Freude beim Nachkochen!**

