



Leichter kochen,  
besser essen!



KW 51 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)  
TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co.

hellofresh.de | Kundenservice@hellofresh.de

## Schnelle Tomaten-Paprika-Suppe mit überbackenem Käse-Ciabatta

Man kann nur schwer zu viel Gemüse essen. Mit unserer leckeren Tomaten-Paprika-Suppe ist das keine Pflicht, sondern ein Genuss, der Dich nicht einmal lange an den Herd bindet. Und wenn es dazu mit Käse überbackenes Ciabatta gibt, ist der Genuss wahrlich perfekt. Lass es Dir schmecken!



Ciabatta



gelbe Paprika



Kirschtomaten (Dose)



TABASCO® Sauce



Knoblauch



Mozzarella



Crème fraîche



Basilikum



Parmesan

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Ciabatta 1)	1	2
Paprika, gelb	1	2
Kirschtomaten (Dose)	1	2
TABASCO® Sauce	3 ml	6 ml
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Mozzarella 7)	1	2
Crème fraîche 7)	75 g	150 g
Basilikum	5 g	10 g
Parmesan, Flakes 7) 15)	10 g	20 g

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose  
15) Kann Allergene  
enthalten (bitte Verpack-  
ungshinweise beachten)

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 740 kcal  
Kohlenhydrate: 82 g  
Fett: 33 g, Eiweiß: 29 g  
Ballaststoffe: 7 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Gemüsebrühe, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

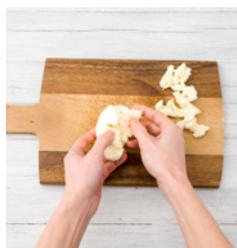
Backofen, kleiner Topf, großer (Suppen-)Topf, Pürierstab



**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze aufheizen. **Ciabatta** darin 8-10 Min. aufbacken, anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen.



**2** In der Zwischenzeit: 300 ml heiße **Gemüsebrühe** zubereiten. **Paprika** waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. In einem großen Topf 1 EL **Olivenöl** erwärmen. **Paprika** zugeben und 3–5 Min. anbraten. Mit **Kirschtomaten** und **Gemüsebrühe** ablöschen, je nach gewünschter Schärfe ein wenig **TABASCO® Sauce** zufügen. Dann mit **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken und 10–15 Min. bei schwacher Hitze einköcheln lassen.



**3** Für das Käse-Ciabatta: Backofen auf 200 °C Grillfunktion umstellen. **Knoblauch** ⊕ abziehen und halbieren. **Mozzarella** abgießen und zerkleinern. **Ciabatta** in Scheiben schneiden, mit ein wenig **Olivenöl** einpinseln, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und mit **Knoblauch** einreiben. Dann mit **Mozzarella** belegen und ca. 3 Min. auf dem höchsten Einschub im Ofen backen, bis der **Käse** bräunlich und zerlaufen ist.



**4** Nach der Kochzeit **Suppe** vom Herd nehmen und **Crème fraîche** einrühren. Mit einem Pürierstab zu einer gleichmäßigen, cremigen Suppe verarbeiten. Anschließend bei schwacher Hitze noch einmal auf dem Herd erwärmen, aber nicht mehr zum Kochen bringen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Basilikum** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und klein schneiden.

**5** **Tomaten-Paprika-Suppe** in Schüsseln verteilen, mit **Parmesan** und **Basilikum** bestreuen und zusammen mit überbackenem **Ciabatta** genießen!