

Wärmende Rosenkohlcremesuppe mit knusprigem Bacon und Baguette

Family 25 – 35 Minuten • 791 kcal • Tag 5 kochen

36



Ofenkartoffel



Zwiebel



Knoblauchzehe



Rosenkohl



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Steinofenbaguette



Hühnerbrühe



Bacon (Streifen)



Zitrone, gewachst



Kochsahne



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Wasser*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech, 1 großen Topf mit Deckel, 1 Messbecher und 1 Pürierstab

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ofenkartoffel DE FR BE	1	2	2
Zwiebel DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Rosenkohl	300 g	450 g	600 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	5 g	10 g
Steinofenbaguette 13) 15) 16)	250 g	375 g**	500 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Bacon (Streifen)	100 g	160 g	200 g
Zitrone, gewachst ZA AR	1	1	1
Kochsahne 7)	150 g	150 g	300 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 890 g)
Brennwert	372 kJ/89 kcal	3309 kJ/791 kcal
Fett	3,6 g	31,7 g
– davon ges. Fettsäuren	1,6 g	14,4 g
Kohlenhydrate	10,8 g	95,9 g
– davon Zucker	2,1 g	18,7 g
Eiweiß	3,4 g	29,9 g
Salz	0,67 g	6 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **10)** Sellerie **13)** Glutenhaltiges Getreide **15)** Weizen **16)** Gerste

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



1 Gemüse schneiden

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Zwiebel halbieren und fein hacken.

Knoblauch fein hacken.

Kartoffel schälen und in 2 cm Würfel schneiden.

Die äußeren Blätter der **Rosenkohlröschen** entfernen und dann **Rosenkohl** halbieren.

600 ml [900 ml | 1.200 ml] heiße **Hühnerbrühe** vorbereiten.



4 Baguette aufbacken

Baguette auf einem Backblech auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 8 Min. backen, bis es knusprig ist.

Zitrone in 6 Spalten schneiden.



2 Bacon anbraten

In einem großen Topf **Baconstreifen** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. knusprig braten.

Bacon aus dem Topf nehmen, dabei das ausgetretene **Fett** im Topf zurücklassen und den **Bacon** beiseite stellen.



5 Suppe vollenden

Schmand zu der **Suppe** hinzufügen.

Suppe mit einem Pürierstab cremig pürieren, mit dem **Saft** von 1 [1 | 2] **Zitronenspalte**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 Für die Suppe

Den Topf erneut erhitzen.

Zwiebel, **Knoblauch**, **Kartoffelwürfel** und **Rosenkohlhälften** zugeben und 2 – 3 Min. anschwitzen. Mit vorbereiteter **Hühnerbrühe** ablöschen, **Gewürzmischung „Hello Muskat“** hinzufügen und 10 – 15 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.

Topf anschließend vom Herd nehmen.



6 Anrichten

Rosenkohlsuppe in Schüsseln füllen und mit **Baconstreifen** garnieren. **Baguette** in Scheiben schneiden und dazu servieren. Restliche **Zitronenspalten** nach Belieben dazu servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

