

# Wärmende Rosenkohlcremesuppe mit knusprigem Bacon und Ciabatta

Family 25 – 35 Minuten • 776 kcal • Tag 5 kochen

14



Ofenkartoffel



Zwiebel



Knoblauchzehe



Rosenkohl



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Ciabatta-Brot



Hühnerbrühe



Bacon (gewürfelt)



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 <b>DE</b>   <b>FR</b>   <b>BE</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Rosenkohl	300 g	450 g	600 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10</b>	5 g	5 g	10 g
Ciabatta-Brot <b>15</b>	250 g	375 g**	500 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Bacon (gewürfelt)	100 g	160 g	200 g
Zitrone, gewachst <b>ZA</b>   <b>AR</b>	1	1	1
Kochsahne <b>7</b>	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	365 kJ/87 kcal	3246 kJ/776 kcal
Fett	3,5 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	1,6 g	14,5 g
Kohlenhydrate	10,1 g	89,8 g
– davon Zucker	1,9 g	17,2 g
Eiweiß	3,4 g	30,4 g
Salz	0,61 g	5,45 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 **15** Weizen

(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



## Gemüse schneiden

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

Erhitze 600 ml [900 ml | 1.200 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

**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.



## Ciabatta aufbacken

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

**Zitrone** in 6 Spalten schneiden.



## Bacon anbraten

In einem großen Topf mit Deckel **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.



## Suppe vollenden

**Kochsahne** zu der **Suppe** hinzufügen.

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



## Für die Suppe

Den Topf erneut erhitzen.

**Zwiebel, Knoblauch, Kartoffelwürfel** und **Rosenkohlhälften** zugeben und 2 – 3 Min. anschwitzen. Mit vorbereiteter **Hühnerbrühe** ablöschen.

„**Hello Muskat**“ hinzufügen und 10 – 15 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.

Topf anschließend vom Herd nehmen.



## Anrichten

**Rosenkohlsuppe** in Schüsseln füllen und mit **Baconstreifen** garnieren.

**Ciabatta** 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>

