



SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

mit überbackenem Käseciabatta



HELLO BASILIKUM

Wusstest Du, dass Basilikum gleich eine ganze Reihe Spitznamen hat: Basilie, Basilienkraut oder Königskraut sind nur einige von ihnen.



Ciabatta



gelbe Paprika



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Mozzarella (Bocconcino)



Basilikum



Hartkäse ital. Art



Gemüsebrühe



Sambal Oelek



Crème fraîche

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss

Veggie

Zeit sparen

Ein Rezept, das bei Deinen Dinner-Plänen nicht fehlen darf, ist unsere Tomaten-Paprika-Suppe! Gerade an etwas kühleren oder verregneten Abenden heizen wir unseren Geschmacksnerven gerne mit einer **scharfen** und farbenfrohen Suppe ein. Durch die Menge an Gemüse und die Kombination mit selbst gemachtem Käseciabatta erhältst Du hier einen **ballaststoffreichen** Klassiker, der Dich noch dazu nicht einmal lange an den Herd bindet. Super einfach und super lecker!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Gitterrost**, **1 Gemüsereibe**, **1 Pürierstab**, **1 großen Topf** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 CIABATTA AUFBACKEN

Erhitze **Wasser*** im **Wasserkocher**.
Heize den Backofen auf **220 °C**
Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Ciabatta[brötchen] auf einen Gitterrost legen und im Backofen 8 – 10 Min. aufbacken.

Anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen.



2 SUPPE KOCHEN

Mit dem heißen **Wasser*** eine **Gemüsebrühe** zubereiten.

Gelbe Paprika halbieren, **Kerne** entfernen und **Paprikahälften** klein schneiden. In einem großen Topf **Öl*** erhitzen und **Paprikastücke** darin 5 – 8 Min. anbraten. Mit **Kirschtomaten** und **Gemüsebrühe** ablöschen. Mit **Sambal Oelek** (**Achtung: scharf!**), **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken und 10 – 15 Min. bei schwacher Hitze einköcheln lassen.



3 BROT ÜBERBACKEN

Backofen auf Grillfunktion umstellen.

Knoblauch abziehen und halbieren.

Mozzarella klein schneiden.

Ciabatta in Scheiben schneiden, eine Seite mit ein wenig **Olivenöl*** beträufeln und mit **Knoblauch** einreiben.

Mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und ca. 3 Min. auf dem höchsten Einschub im Backofen überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.



4 SUPPE PÜRIEREN

Nach der Kochzeit **Tomaten-Paprika-Suppe** vom Herd nehmen und **Crème fraîche** einrühren.

Mit einem Pürierstab vorsichtig zu einer gleichmäßigen, cremigen **Suppe** verarbeiten.

Anschließend bei schwacher Hitze noch einmal erwärmen, aber nicht mehr zum Kochen bringen.



5 HARTKÄSE REIBEN

Hartkäse grob reiben.

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und fein hacken.



6 ANRICHTEN

Tomaten-Paprika-Suppe auf Schüsseln verteilen, mit **Hartkäse** und **Basilikum** bestreuen und zusammen mit überbackenem **Käse-Ciabatta** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ciabatta(brötchen) 1)	250 g	300 g	500 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
gelbe Paprika ES NL	1	1 (groß)	2
Kirschtomaten (Dose)	1	1	2
Sambal Oelek	7 ½ g	10 g	15 g
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	190 g	250 g
Crème fraîche 5)	75 g	112 g	150 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	20 g	40 g
Basilikum	5g	7 ½ g	10
heißes Wasser* für Schritt 2	300 ml	450 ml	600 ml
Olivenöl* für Schritt 2	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

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

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	595 kJ/142 kcal	3.213 kJ/768 kcal
Fett	6 g	35 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	20 g
Kohlenhydrate	15 g	80 g
- davon Zucker	2 g	13 g
Eiweiß	6 g	31 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!