



# SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

mit überbackenem Käse-Ciabatta



## HELLO CHIPOTLE SAUCE

Diese Soße wird aus geräucherten Chilischoten (Chipotles) gewonnen und ist daher bei Freunden des rauchig-scharfen Geschmacks mehr als nur beliebt.



Ciabatta [brötchen]



gelbe Paprika



Kirschtomatenpolpa



Knoblauchzehe



Mozzarella (Bocconcino)



Basilikum



geraspelter Hartkäse



Gemüsebrühe



TABASCO® Chipotle Sauce



Crème fraîche

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

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



## 1 CIABATTA AUFBACKEN

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

**Ciabatta** auf einen Gitterrost legen und im Backofen 8 – 10 Min. aufbacken. Anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Mit 300 ml [450 ml | 600 ml] heißem **Wasser\*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** zubereiten.



## 4 SUPPE PÜRIEREN

Nach der Kochzeit **Tomaten-Paprika-Suppe** vom Herd nehmen und **Crème fraîche** einrühren. Mit einem Pürierstab vorsichtig zu einer cremigen **Suppe** verarbeiten. Anschließend bei schwacher Hitze noch einmal erwärmen, aber nicht mehr zum Kochen bringen.



## 2 SUPPE KOCHEN

**Gelbe Paprika** halbieren, Kerne entfernen und **Paprikahälften** klein schneiden.

In einem großen Topf 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen und **Paprikastücke** darin 5 – 8 Min. anbraten. Mit **Kirschtomatenpolpa** und **Gemüsebrühe** ablöschen. Mit **Chipotle Sauce** (**Achtung: scharf!**), **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** abschmecken und 10 – 15 Min. bei schwacher Hitze einköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



## 5 BASILIKUM HACKEN

**Basilikumblätter** fein hacken.



## 3 BROT ÜBERBACKEN

Backofen auf Grillfunktion umstellen.

**Knoblauch** abziehen und halbieren.

**Mozzarella** klein schneiden. **Ciabatta** in Scheiben schneiden, eine Seite mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** beträufeln und mit **Knoblauch** einreiben. Dann mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und ca. 3 Min. auf dem höchsten Einschub im Backofen überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.



## 6 ANRICHTEN

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

**Guten Appetit!**

# 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 NL   PL	1	2	2
Kirschtomatenpolpa	1	1	2
TABASCO® Chipotle Sauce	3,6 ml	5,4 ml	7,2 ml
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Mozzarella (Bocconcino) 5)	1	1½ ☞	2
Crème fraîche 5)	75 g ☞	100 g ☞	150 g
Basilikum	5 g ☞	7,5 g ☞	10 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	20 g	40 g
heißes Wasser* für Schritt 1	300 ml	450 ml	600 ml
Öl* für Schritt 2 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	443 kJ/106 kcal	3.073 kJ/735 kcal
Fett	5,02 g	34,83 g
– davon ges. Fettsäuren	2,94 g	20,38 g
Kohlenhydrate	10,75 g	74,58 g
– davon Zucker	1,12 g	7,79 g
Eiweiß	4,04 g	28,01 g
Salz	0,402 g	2,785 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande ES: Spanien PL: Polen

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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