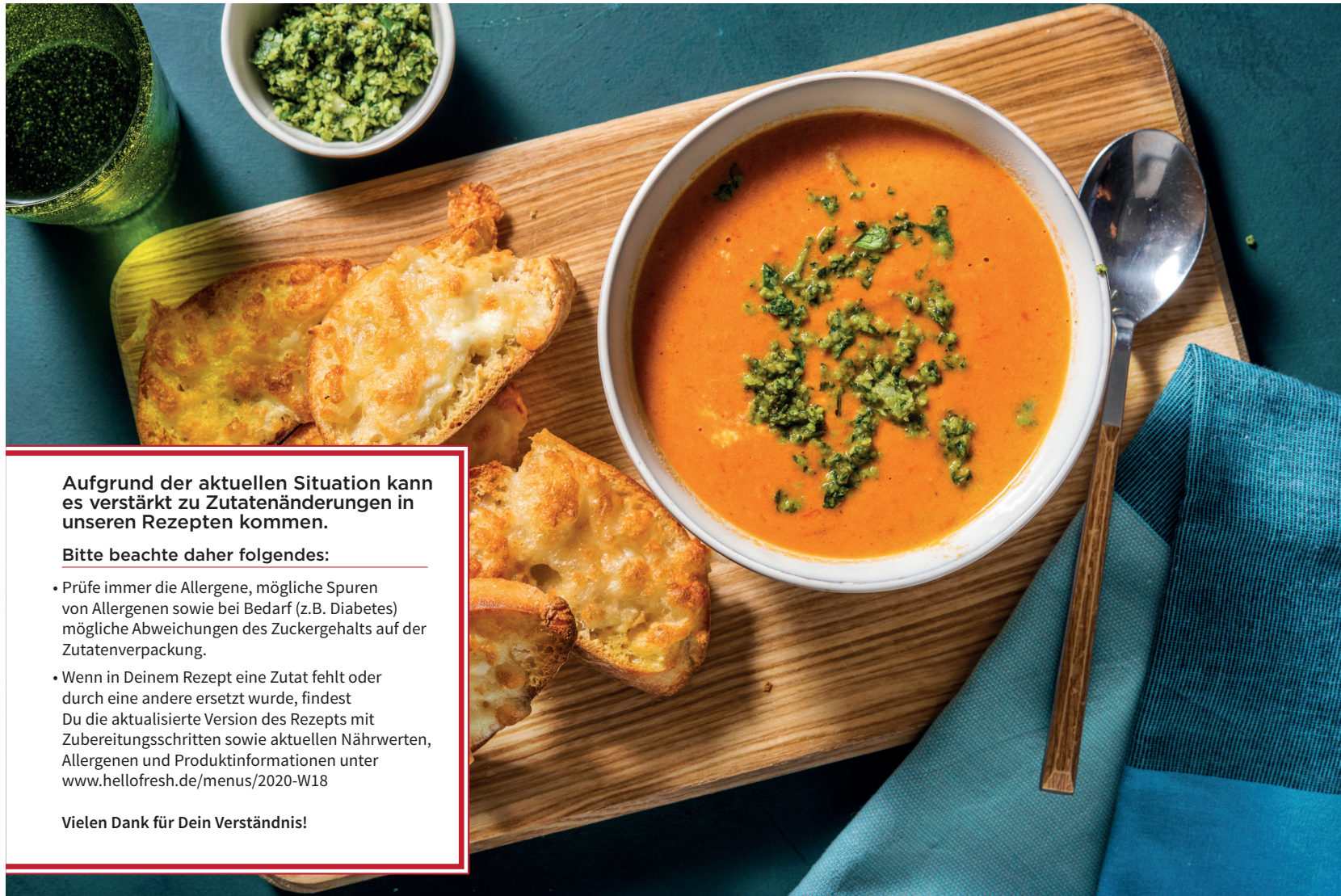




SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

mit überbackenem Käse-Ciabatta



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W18

Vielen Dank für Dein Verständnis!



BASILIKUM

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



Ciabatta



Paprika



Kirschtomatenpolpa



Knoblauchzehe



Mozzarella (Bocconcino)



Basilikum



geraspelter Hartkäse



Gemüsebrühe



Sriracha-Soße



Crème fraîche

20 [25 | 25] Min. 30 [30 | 35] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Veggie

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 ZERKLEINERN

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und **Basilikumblätter** in den Mixtopf geben. Geraspelt **Hartkäse** zugeben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mozzarella jeweils in 4 Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in die zweite kleine Schüssel umfüllen.



4 BROT ÜBERBACKEN

Backofen auf Grillfunktion umstellen. **Knoblauch** abziehen und halbieren. **Ciabatta** in Scheiben schneiden. **Ciabattascheiben** mit der Schnittfläche des **Knoblauchs** einreiben und wieder auf das Backblech legen. Dann mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und ca. 3 Min. auf dem höchsten Einschub im Backofen überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.



2 CIABATTA VORBACKEN

Ciabatta auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backofen 8 – 10 Min. aufbacken. Danach herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Währenddessen die **Suppe** kochen.



5 SUPPE PÜRIEREN

Nach der Kochzeit **Crème fraîche** in den Mixtopf zugeben und schrittweise ansteigend **55 Sek./Stufe 5-7-9-10** cremig pürieren. Danach mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Sriracha-Soße** abschmecken. **★TIPP:** Wenn Du heiße Flüssigkeit im Thermomix® pürierst, erhöhe langsam die Geschwindigkeit und reduziere die Geschwindigkeit in umgekehrter Reihenfolge von Stufe 10 auf 5-3-1-0 nach dem Pürieren.



3 SUPPE KOCHEN

Paprika vierteln, entkernen, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **5 Min./120 °C/ Stufe 1** dünsten. Danach **Kirschtomaten**, **Gemüsebrühe**, **Salz***, **Pfeffer***, 1 Prise **Zucker*** und 300 g [400 g | 500 g] **Wasser*** zugeben. Je nach gewünschter Schärfe **Sriracha-Soße** (**Achtung: scharf!**) zufügen. Dann **16 Min./100 °C/ Stufe 1** kochen.

Währenddessen das **Käse-Ciabatta** zubereiten.



6 ANRICHTEN

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

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ciabatta 1)	1	1 (groß)	2
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Paprika ES NL IL BE	1	2	2
Kirschtomatenpolpa	1	1	2
Sriracha-Soße 11)	8 ml	15 ml	15 ml
Knoblauchzehe ES	½ ☉	¾ ☉	1
Mozzarella 5)	1	1½ ☉	2
Hartkäse geraspelt 5)	20 g	20 g	40 g
Crème fraîche 5)	75 g ☉	100 g ☉	150 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Öl* für Schritt 3	10 g	15 g	20 g
Wasser* für Schritt 3	300 g	400 g	500 g
Salz*, Pfeffer*	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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	431 kJ/103 kcal	2.979 kJ/712 kcal
Fett	4,99 g	34,52 g
– davon ges. Fettsäuren	2,61 g	18,07 g
Kohlenhydrate	10,79 g	74,64 g
– davon Zucker	1,15 g	7,98 g
Eiweiß	3,86 g	26,70 g
Salz	0,395 g	2,729 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
- 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien IL: Israel BE: Belgien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 18 | 8 HelloFRESH