

Wärmende Rosenkohlcremesuppe mit knusprigem Bacon und Ciabatta

Family Thermomix kocht • 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*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech und 1 kleine Auflaufform

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
Ciabatta-Brot 15	250 g	375 g**	500 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Bacon (gewürfelt)	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	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 vorbereiten

Knoblauch und **Zwiebel** abziehen,

Zwiebel halbieren. **Kartoffeln** schälen und vierteln.

Die äußeren Blätter der **Rosenkohlröschen** entfernen. Von 2 [3 | 4] **Rosenkohlröschen** alle Blätter abzupfen und diese in den Varoma-Behälter geben. Varoma-Behälter verschließen.



Zerkleinern & dünsten

Zwiebelhälften und **Knoblauch** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Rosenkohlröschen zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und alles mit dem Spatel nach unten schieben.

15 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **6 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.



Suppe kochen

Kartoffelviertel in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

600 g [750 g | 900 g] **Wasser***, **Hühnerbrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben. Varoma aufsetzen und **16 Min. [17 Min. | 18 Min.]/Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen und mit der Zubereitung fortfahren.



Speck & Ciabatta backen

Baconstreifen in einer Auflaufform verteilen.

Brot auf ein Backblech geben und zusammen mit der Auflaufform für 8 – 10 Min. in den Backofen geben.

Währenddessen **Zitrone** in 6 Spalten schneiden.



Suppe vollenden

Varoma abnehmen.

Kochsahne und **Gewürzmischung „Hello Muskat“** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./98 °C/Stufe 1** erwärmen.

Mit dem **Saft** von 1 [1 | 2] **Zitronenspalte**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und **50 Sek./Stufe 5-6-7** schrittweise ansteigend pürieren.

Tipp: Wenn Du Deine Suppe etwas dünner magst, rühre einfach einen Schluck Wasser mit dem Spatel unter, bis sie die gewünschte Konsistenz hat



Anrichten

Rosenkohlsuppe in Schüsseln füllen und mit **Baconstreifen** und restlichen **Rosenkohlblättern** 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>

