



Cremige Tomatensuppe mit Mascarpone und Basilikum

Vegetarisch 25 Min. • 2851 kJ/681 kcal • Tag 5 kochen

301

ADD-ON



Zwiebel



Basilikum



stückige Tomaten



Gemüsebrühe



rote Spitzpaprika



Tomate (Roma)



Mascarpone



Hartkäse geraspelt



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.
Erhitze 400 ml Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 Pürierstab und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 Personen

	2P
Zwiebel DE NL NZ	1
Basilikum	10 g
stückige Tomaten	1
Gemüsebrühe 10)	8 g
rote Spitzpaprika ES	1
Tomate (Roma) NL MA ES	1
Mascarpone 7)	250 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g
Wasser*, Öl*	Angaben im Text
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

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 700 g)
Brennwert	410 kJ/98 kcal	2851 kJ/681 kcal
Fett	8,62 g	59,89 g
– davon ges. Fettsäuren	5,57 g	38,68 g
Kohlenhydrate	3,02 g	21,00 g
– davon Zucker	2,52 g	17,48 g
Eiweiß	1,86 g	12,90 g
Salz	0,513 g	3,563 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) **8)** Eier **10)** Sellerie

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **MA:** Marokko **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland



Gemüse schneiden

Zwiebel abziehen und fein hacken.

Spitzpaprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in Streifen schneiden.



Gemüse anbraten

In einem großen Topf 1 EL **Öl*** erhitzen.

Spitzpaprika und **Zwiebel** zufügen und ca. 3 Min. anbraten.



Suppe kochen

Gemüse mit **Tomatenpolpa**, mitgelieferter **Gemüsebrühe** und 400 ml heißem **Wasser*** ablöschen und ca. 10 – 15 Min. zugedeckt köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



Währenddessen

Basilikum abzupfen und Blätter in feine Streifen schneiden.

Tomate halbieren, Strunk und Kerne entfernen und **Tomatenhälften** in ca. 1 cm große Würfel schneiden.



Suppe pürieren

Mascarpone zu der **Suppe** geben und im Topf mit einem Pürierstab cremig pürieren.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Tomaten-Paprika-Suppe auf Schüsseln verteilen, mit **Hartkäseflakes**, **Basilikum** und **Tomatenwürfeln** bestreuen und genießen.

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>

