



# CREMIGE ZUCCHINISUPPE MIT BACON und Knoblauchbaguette

## ADD-ON



**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-W26](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W26)

**Vielen Dank für Dein Verständnis!**



Zucchini



Zwiebel



Kartoffeln



Bacon (Würfel)



Hühnerbrühe



Steinofenbaguette



Kochsahne



Knoblauchzehe



Muskatnusspulver

25 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.

Wasche das **Gemüse** ab.

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



## 1 BACON BRATEN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

In einem großen Topf **Bacon** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten. **Bacon** in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Den Topf brauchst Du in Schritt 3 noch einmal.



## 2 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Zwiebel** abziehen und fein hacken.

**Kartoffel** schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** in 2 cm kleine Würfel schneiden.



## 3 SUPPE KOCHEN

Im großen Topf ohne weitere Fettzugabe gehackte **Zwiebel** sowie **Kartoffel-** und **Zucchiniwürfel** 2 – 3 Min. anschwitzen.

**Gemüse** mit 400 ml **Wasser\*** und **Hühnerbrühpulver** ablöschen und ca. 15 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** weich sind.



## 4 BROT AUFBACKEN

**Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Baguette** längs aufschneiden und in große Stücke schneiden. Mit 2 EL **Olivenöl\*** beträufeln und mit gehacktem **Knoblauch** und ein wenig **Salz\*** und **Pfeffer\*** bestreuen. **Brotstücke** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auf der mittleren Schiene im Backofen 8 Min. knusprig aufbacken.



## 5 SUPPE PÜRIEREN

**Sahne** zu der **Suppe** geben und 1 Min. mitkochen. **Suppe** im Topf mit einem Pürierstab cremig pürieren und mit **Muskatnuss**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Zucchini-suppe** in Schüsseln füllen, mit **Bacon** toppen und zusammen mit **Knoblauchbrot** genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Bacon (Würfel)	80 g
Zwiebel DE	1
Kartoffel DE	1
Zucchini DE	1
Hühnerbrühe	8 g
Knoblauchzehe ES	1
Steinofenbaguette 1)	1
Kochsahne 5)	200 ml
Muskatnusspulver	1 g
Wasser* für Schritt 3	400 ml
Olivenöl* für Schritt 4	2 EL
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	465 kJ/111 kcal	3.222 kJ/770 kcal
Fett	5,42 g	37,51 g
– davon ges. Fettsäuren	2,24 g	15,51 g
Kohlenhydrate	12,09 g	83,71 g
– davon Zucker	2,18 g	15,12 g
Eiweiß	3,27 g	22,62 g
Salz	0,532 g	3,686 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!)

## URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar.