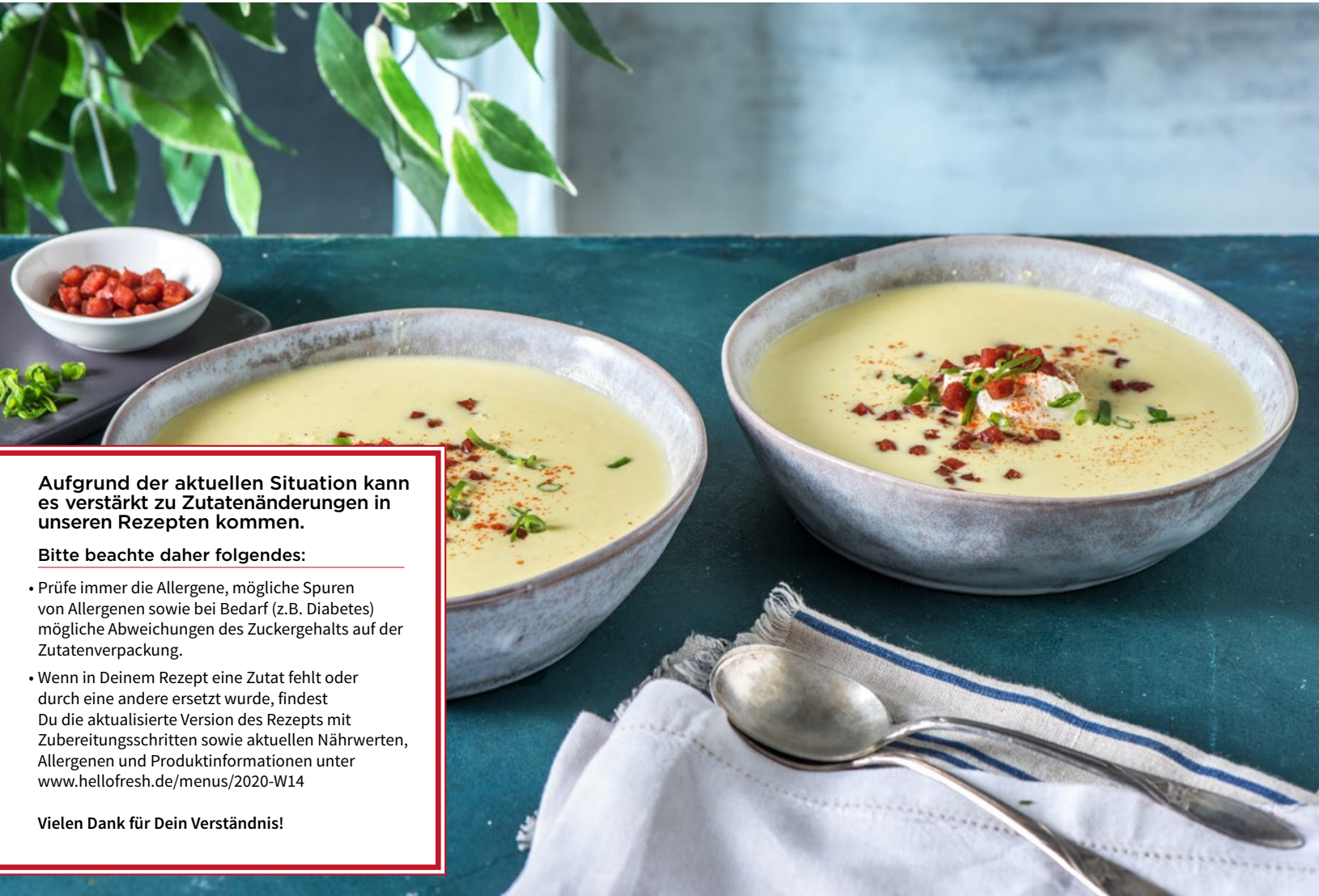




PAPRIKA-MAIS-SUPPE

mit Chorizo und geräucherter Paprika

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-W14

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Gemüsebrühe



Frühlingszwiebel



Mais



Schmand



Paprika



Knoblauchzehe



Chorizo



geräuchertes
Paprikapulver

25 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf, 1 Pfanne** und **1 Pürierstab**.



1 ZU BEGINN

Erhitze **500 ml** Wasser im **Wasserkocher**.

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

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen und grob hacken.



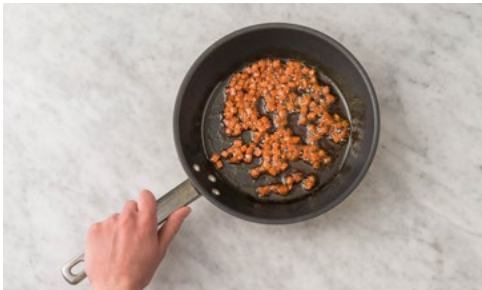
2 GEMÜSE ANBRATEN

In einem großen Topf **1 EL Öl*** erhitzen. **Paprika, Knoblauch** und **weiße Frühlingszwiebelringe** zufügen und ca. 3 Min. anbraten.



3 SUPPE KOCHEN

Gemüse mit **500 ml Wasser***, **Mais** samt Flüssigkeit und **Gemüsebrühpulver** ablöschen und ca. 10 – 15 Min. zugedeckt köcheln lassen, bis die **Paprika** weich ist.



4 CHORIZO BRATEN

Chorizo in 0,5 cm kleine Würfel schneiden. In einer kleinen Pfanne **1 EL Öl*** erhitzen und **Chorizowürfel** bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten.



5 SUPPE PÜRIEREN

Zwei Drittel des **Schmands** zu der **Suppe** geben und im Topf mit einem Pürierstab cremig pürieren, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Suppe in Schüsseln verteilen. Mit einem Klecks **Schmand** und **Chorizowürfeln** toppen. Mit **grünen Frühlingszwiebelringen** und **geräuchertem Paprikapulver** bestreuen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Gemüsebrühe	8 g
Frühlingszwiebel DE ES	1
Mais	1
Schmand 5)	150 g
Paprika ES NL BE IL	1
Knoblauchzehe ES	1
Chorizo 5) 10)	60 g
Paprikapulver, geräuchert	1 g
Öl* für Schritt 2	1 EL
Wasser* für Schritt 3	500 ml
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. 550 g)
Brennwert	342 kJ/82 kcal	1.803 kJ/431 kcal
Fett	4,71 g	24,81 g
– davon ges. Fettsäuren	1,14 g	5,99 g
Kohlenhydrate	4,26 g	22,43 g
– davon Zucker	2,93 g	15,46 g
Eiweiß	2,29 g	12,09 g
Salz	0,421 g	2,218 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

5) Milch 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

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

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