



Herbstliche Tomaten-Paprika-Suppe

mit Tabasco und überbackenem Käse-Ciabatta



HELLO TABASCO®

Tabasco® ist weltweit in 160 Ländern und 22 Sprachen vertreten. Die scharfe Würzsoße ist sogar Bestandteil der US-Raumschiffmenüs.



TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co.



Ciabatta



Hartkäse



gelbe Paprika



Kirschtomaten



TABASCO® Sauce



Knoblauchzehe



Mozzarella



Crème fraîche



Basilikum



Gemüsebrühe

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Gerade an den kühleren Tagen des Herbstes heizen wir unseren Geschmacksnerven gerne mit einer **scharfen** und farbenfrohen Suppe ein. Durch die Menge an Gemüse und der Kombination mit selbst gemachtem Käse-Ciabatta erhältst Du hier einen **ballaststoffreichen** Klassiker, der Dich noch dazu nicht einmal lange an den Herd bindet. Super einfach und super lecker!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **300 ml [600 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem einen **Gitterrost**, **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 großen Topf**, einen **Pürierstab** und eine **Gemüsereihe**.



1 CIABATTA AUFBACKEN

Ciabatta auf einen Gitterrost legen und im Backofen 8 – 10 Min. aufbacken. Anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen.



2 SUPPE ZUBEREITEN

300 ml [600 ml] heiße **Gemüsebrühe** zubereiten. **Gelbe Paprika** halbieren, Kerne entfernen und **Paprikahälften** klein schneiden. In einem großen Topf $\frac{1}{2}$ EL [1 EL] **Öl** erhitzen und **Paprikastücke** darin 5 – 8 Min. anbraten. Mit **Kirschtomaten** und **Gemüsebrühe** ablöschen. Mit **TABASCO® Sauce** (**Achtung: scharf!**), **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken und 10 – 15 Min. bei schwacher Hitze einköcheln lassen.



4 SUPPE PÜRIEREN

Nach der Kochzeit **Tomaten-Paprika-Suppe** vom Herd nehmen und **Crème fraîche** einrühren. Mit einem Pürierstab vorsichtig zu einer gleichmäßigen, cremigen **Suppe** verarbeiten. Anschließend bei schwacher Hitze noch einmal erwärmen, aber nicht mehr zum Kochen bringen.



5 KURZ VOR DEM GENUSS

Hartkäse grob reiben. **Basilikumblätter** fein hacken.



3 FÜR DAS KÄSE-CIABATTA

Backofen auf Grillfunktion umstellen. **Knoblauch** abziehen und halbieren. **Mozzarella** klein schneiden. **Ciabatta** in Scheiben schneiden, eine Seite mit ein wenig **Olivensöl** beträufeln und mit **Knoblauch** einreiben. Dann mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und ca. 3 Min. auf dem höchsten Einschub im Backofen überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.



6 ANRICHTEN

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

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Ciabatta 1) 15)	1	2
Gemüsebrühe 15)	4 g	8 g
gelbe Paprika PL	1	2
Kirschtomaten	1 Dose	2 Dosen
TABASCO® Sauce	3,6 ml	7,2 ml
Knoblauchzehe ES	$\frac{1}{2}$ ☑	1
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Crème fraîche 7)	75 g ☑	150 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Basilikum	5 g ☑	10 g

Salz*, Pfeffer*, (Olivens-)Öl*, Zucker*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
☑ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	609 kJ/145 kcal	3274 kJ/781 kcal
Fett	7 g	35 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	21 g
Kohlenhydrate	16 g	83 g
- davon Zucker	3 g	13 g
Eiweiß	6 g	31 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien, PL: Polen

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!