



Karibische Kokossuppe

mit selbstgemachten Tortilla-Chips



HELLO KOKOSMILCH

Die samtig-weiße Kokosmilch besteht aus dem weißen Fleisch im Inneren der Nuss und etwas lauwarmem Wasser.



gelbe Paprika



Frühlingszwiebel



Knoblauchzehe



Limette



Kidneybohnen



Kirschtomaten



Gewürzmischung „Kokossuppe“



Kokosmilch



Tortilla-Wraps

25 [35] min.

25 [35] min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Veggie

Wenn wir schon nicht in die Karibik fahren können, dann holen wir uns das Feeling eben nach Hause. Die würzige Kokossuppe schmeckt im Winter wie im Sommer einfach karibisch gut und macht dank Kidneybohnen auch richtig lange satt. Statt Brot gibt es dazu selbstgemachte, knusprige Tortilla-Chips.

thermomix

Wasche das **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel**, eine **Gemüsereibe**, eine **Saftpresse**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Knoblauch abziehen. **Gelbe Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in grobe Stücke schneiden. Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** getrennt voneinander in Ringe schneiden.



2 DÜNSTEN

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Paprikastücke** zugeben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Weißer Frühlingszwiebelringe** und 15 g [30 g] **Öl** zuwiegen, **4 Min. [6 Min.]/120 °C/Varoma/Stufe 1** dünsten. **Kidneybohnen** in den Varoma-Behälter geben und mit reichlich kaltem **Wasser** abspülen. Varoma verschließen.



3 SUPPE KOCHEN

Kirschtomaten, **Gewürzmischung**, etwas **Salz** und **Pfeffer** in den Mixtopf geben. Varoma aufsetzen und **13 Min. [15 Min.]/Varoma/Varoma/Stufe 1** kochen. In der Zwischenzeit: Schale der **Limette** abreiben.



4 TORTILLA-CHIPS

Tortilla-Wraps in je 8 gleich große Dreiecke schneiden. **Tortilla-Dreiecke** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 TL [1 EL] **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 4 – 5 Min. knusprig backen.



5 SUPPE FERTIGSTELLEN

Varoma abnehmen und warmhalten. **Kokosmilch** zur **Suppe** geben. Mit **Salz**, **Pfeffer** und etwas **Limettensaft** abschmecken und **3 Min. [4 Min.]/98 °C/Varoma/Stufe 1** unterrühren. In einer großen Schüssel **Kidneybohnen** mit der **Suppe** vermengen.



6 ZUM SCHLUSS

Kokosuppe auf tiefe Teller verteilen. Mit abgeriebener **Limettenschale** und grünen **Frühlingszwiebelringen** toppen und zusammen mit knusprigen **Tortilla-Chips** genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
gelbe Paprika BE	1	2
Frühlingszwiebel DE	2	4
Knoblauchzehe ES	1	2
Limette MX	½ ☞	1
Kidneybohnen	1 Dose	2 Dosen
Kirschtomaten	1 Dose	2 Dosen
Gewürzmischung „Kokosuppe“ 15)	3 g	6 g
Kokosmilch	250 ml	500 ml
Tortilla-Wraps 1)	2	4

Salz*, Pfeffer*, (Oliven-)Öl*

- * Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
- ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	427 kJ/102 kcal	3258 kJ/780 kcal
Fett	5 g	37 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	23 g
Kohlenhydrate	11 g	80 g
– davon Zucker	3 g	20 g
Eiweiß	4 g	27 g
Ballaststoffe	3 g	19 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen **15)** kann Spuren von Allergenen enthalten (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, **DE:** Deutschland, **ES:** Spanien, **MX:** Mexiko

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

#HelloFreshDE

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!