

# Pikante Tomaten-Paprika-Suppe mit überbackenem Käse-Ciabatta

Vegetarisch Thermomix kocht • 760 kcal • Tag 5 kochen

3



Crème fraîche



Ciabatta



gelbe Paprika



Kirschtomatenpolpa



Knoblauchzehe



Mozzarella



Basilikum



Hartkäse geraspelt



milde Chiliflocken



Gemüsebrühe



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

thermomix

20 [25 | 25] Min.

30 [30 | 35] Min.

# Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten

Öl\*, Salz\*, Zucker\*, Pfeffer\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 2 kleine Schüsseln, 1 Gitterrost und 1 Backblech und Backpapier

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Crème fraîche <b>7)</b>	75 g**	100 g	150 g**
Ciabatta <b>15) 18)</b>	1	1,5**	2
gelbe Paprika <b>NL   ES</b>	1	2	2
Kirschtomatenpolpa	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	0,5**	0,75**	1
Mozzarella <b>7)</b>	1	1,5**	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	20 g	20 g	20 g
milde Chiliflocken	2 g	4 g	4 g
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g

\*\*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. 690 g)
Brennwert	461 kJ/110 kcal	3181 kJ/760 kcal
Fett	4,98 g	34,37 g
- davon ges. Fettsäuren	2,67 g	18,41 g
Kohlenhydrate	11,21 g	77,38 g
- davon Zucker	2,78 g	19,21 g
Eiweiß	4,39 g	30,28 g
Salz	0,504 g	3,481 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 **15)** Weizen **18)** Roggen

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

**Ursprungsländer:** **NL:** Niederlande **ES:** Spanien



## Zerkleinern

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und in den Mixtopf geben. Geraspelten **Hartkäse** zugeben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

**Mozzarella** jeweils in 4 Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in eine zweite kleine Schüssel umfüllen.



## Brot überbacken

Backofen auf Grillfunktion umstellen.

**Knoblauch** abziehen und halbieren.

**Baguette** in Scheiben schneiden.

**Baguettescheiben** mit der Schnittfläche des **Knoblauchs** einreiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Dann mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und ca. 3 Min. auf dem höchsten Einschub des Backofens überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.

## milde Chiliflocken

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chiliflocken und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.



## Baguette aufbacken

**Ciabatta** auf ein Gitterrost geben und im Backofen 8 – 10 Min. aufbacken. Danach herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Währenddessen die **Suppe** kochen.



## Suppe pürieren

Nach der Kochzeit: **Crème fraîche** in den Mixtopf zugeben und **55 Sek./Stufe 5-7-9-10** schrittweise ansteigend cremig pürieren. Nach Geschmack mit **Salz\***, **Pfeffer\***, **Zucker\*** und **Chiliflocken (Achtung: scharf!)** abschmecken.

**Tipp:** Wenn Du heiße Flüssigkeit im Thermomix® pürierst, erhöhe langsam die Geschwindigkeit und reduziere die Geschwindigkeit in umgekehrter Reihenfolge von Stufe 10 auf 5-3-1-0 nach dem Pürieren.



## Suppe kochen

**Paprika** vierteln, entkernen, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl\*** zugeben und **5 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

**Kirschtomatenpolpa**, **Gemüsebrühe**, nach Belieben **Chiliflocken (Achtung: scharf!)**, **Salz\***, **Pfeffer\***, 1 Prise **Zucker\*** und 300 g [400 g | 500 g] **Wasser\*** zugeben und **16 Min./100 °C/Stufe 1** kochen.

Währenddessen das **Käse-Baguette** zubereiten.



## Anrichten

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

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreunde:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

