



# SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

mit TABASCO® Sauce und überbackenem Käseciabatta



## HELLO TABASCO® SAUCE

Seit fast 150 Jahren wird die weltbekannte Tabasco-Soße von der McIlhenny Company in Louisiana nun hergestellt. Echt traditionell und brandheiß!



Ciabatta



gelbe Paprika



passierte Tomaten



TABASCO® Sauce



Knoblauchzehe



Mozzarella



Crème fraîche



Basilikum



Hartkäse ital. Art



Gemüsebrühe

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

Ein Rezept, das bei Deinen Feierabendplänen nicht fehlen darf, ist unsere Tomaten-Paprika-Suppe! Gerade an noch etwas kühleren Tagen heizen wir unseren Geschmacksnerven gerne mit einer **scharfen** und farbenfrohen Suppe ein. Durch die Menge an Gemüse und die 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. Zum Kochen benötigst Du einen **Gitterrost**, eine **Gemüsereihe**, einen **Pürierstab**, 1 großen **Topf**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



## 1 CIABATTA AUFBACKEN

Erhitze **300 ml** [450 ml|600 ml] Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Ciabatta** auf einen **Gitterrost** legen und im **Backofen** 8 – 10 Min. aufbacken.

Anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen.



## 2 SUPPE KOCHEN

**Brühe** aus **Gemüsebrühe** und heißem **Wasser\*** zubereiten.

**Gelbe Paprika** halbieren, Kerne entfernen und **Paprikahälften** klein schneiden. In einem großen Topf **Öl\*** erhitzen und **Paprikastücke** darin 5 – 8 Min. anbraten.

Mit **passierten Tomaten** und **Brühe** ablöschen. Mit **TABASCO® Sauce** (**scharf!**), **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** abschmecken und 10 – 15 Min. einköcheln lassen.



## 3 BROT ÜBERBACKEN

**Backofen** auf **Grillfunktion** umstellen. **Knoblauch** abziehen und halbieren. **Mozzarella** klein schneiden.

**Ciabatta** in Scheiben schneiden und auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** legen. Mit ein wenig **Olivenöl\*** beträufeln und mit **Knoblauch** einreiben.

Mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und ca. 3 Min. im **Backofen** überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.



## 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 HARTKÄSE REIBEN

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und fein hacken.



## 6 ANRICHTEN

**Tomaten-Paprika-Suppe** auf **Schüsseln** verteilen, mit **Hartkäse** und gehacktem **Basilikum** garnieren und zusammen mit überbackenem **Käseciabatta** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ciabatta 1)	250 g	300 g	500 g
Gemüsebrühe	4 g	8 g	8 g
gelbe Paprika ES   NL	1	1	2
passierte Tomaten (Packung)	1	1½	2
Tabasco® Sauce	3,6 ml	5,4 ml	7,2 ml
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Mozzarella 5)	125 g	250 g	250 g
Crème fraîche 5)	150 g	150 g	150 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	20 g	40 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
heißes Wasser* für Brühe	300 ml	450 ml	600 ml
Olivenöl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	620 kJ/148 kcal	3569 kJ/853 kcal
Fett	8 g	46 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	26 g
Kohlenhydrate	14 g	81 g
- davon Zucker	2 g	13 g
Eiweiß	5 g	30 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	3 g

### ALLERGENE

1) Weizen 2) Eier 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien, NL: Niederlande

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!