



# SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

mit überbackenem Käseciabatta



## HELLO BASILIKUM

Wusstest Du, dass Basilikum gleich eine ganze Reihe Spitznamen hat? Basilie, Basilienkraut oder Königskraut sind nur einige von ihnen.



Ciabatta [brötchen]



gelbe Paprika



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Mozzarella (Bocconcino)



Basilikum



geraspelter Hartkäse



Gemüsebrühe



Sriracha



Crème fraîche

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

leichter Genuss

Veggie

Zeit sparen

Ein Rezept, das bei Deinen Feierabendplänen nicht fehlen darf, ist unsere Tomaten-Paprika-Suppe! Gerade im Frühling lieben wir diese **scharfe** und farbenfrohe Suppe. 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. Supereinfach und superlecker!

# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Gitterrost**, **1 Gemüsebrühe**, **1 Pürierstab**, **1 großen Topf** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 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

Mit 300 ml [450 ml | 600 ml] heißem **Wasser\*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** zubereiten. **Gelbe Paprika** halbieren, Kerne entfernen und **Paprikahälften** klein schneiden. In einem großen Topf 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen und **Paprikastücke** darin 5 – 8 Min. anbraten. Mit **Kirschtomaten** und **Gemüsebrühe** ablöschen. Mit **Sriracha** (**Achtung: scharf!**), **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** abschmecken und 10 – 15 Min. bei schwacher Hitze einköcheln lassen.



## 5 BASILIKUM VORBEREITEN

**Basilikumblätter** fein hacken.



## 3 BROT ÜBERBACKEN

Backofen auf Grillfunktion umstellen. **Knoblauch** abziehen und halbieren. **Mozzarella** klein schneiden. **Ciabatta** in Scheiben schneiden, eine Seite mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\*** beträufeln und mit **Knoblauch** einreiben. Dann mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen 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.



## 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.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ciabatta [brötchen] 1)	250 g	300 g	500 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
gelbe Paprika NL   ES	1	1 (groß)	2
Kirschtomaten	1	1	2
Sriracha	8 ml	8 ml	15 ml
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
Mozzarella (Bocconcino) 5)	1	1½	2
Crème fraîche 5)	75 g	100 g	150 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Basilikum	5 g	7,5 g	10 g
heißes Wasser* für Schritt 2	300 ml	450 ml	600 ml
(Oliven-)Öl* für Schritt 2 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	566 kJ/135 kcal	3.061 kJ/732 kcal
Fett	6 g	35 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	21 g
Kohlenhydrate	14 g	74 g
– davon Zucker	1 g	7 g
Eiweiß	2 g	28 g
Salz	1 g	3 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

### URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande ES: Spanien

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# GUTEN APPETIT!