



SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

mit überbackenem Käse-Ciabatta



BASILIKUM

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



Ciabatta [brötchen]



gelbe Paprika



Kirschtomatenpolpa



Knoblauchzehe



Mozzarella (Bocconcino)



Basilikum



geraspelter Hartkäse



Gemüsebrühe



Sriracha-Soße



Crème fraîche

🕒 30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

📊 Stufe 2

🌱 Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

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



1 CIABATTA AUFBACKEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

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



2 SUPPE KOCHEN

Aus der mitgelieferten **Gemüsebrühe** und 300 ml [450 ml | 600 ml] heißem **Wasser*** 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.



3 SUPPE KOCHEN

Paprika mit **Kirschtomaten-Polpa** und **Gemüsebrühe** ablöschen. Mit **Sriracha** (**Achtung: scharf!**), **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken und 10 – 15 Min. bei schwacher Hitze abgedeckt köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



4 BROT ÜBERBACKEN

Backofen auf Grillfunktion umstellen.

Knoblauch abziehen und halbieren.

Mozzarella klein schneiden.

Ciabatta in Scheiben schneiden, eine Seite mit ein wenig **Öl*** 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.



5 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.

Basilikumblätter fein hacken.



6 ANRICHTEN

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

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ciabatta 1)	1	1 (groß)	2
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
gelbe Paprika ES NL	1	2	2
Kirschtomatenpolpa	1	1	2
Sriracha-Soße	8 ml	15 ml	15 ml
Knoblauchzehe ES	½ ☑	¾ ☑	1
Mozzarella 5)	1	1½ ☑	2
Hartkäse geraspelt 5)	20 g	20 g	40 g
Crème fraîche 5)	75 g ☑	100 g ☑	150 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
heißes Wasser* für Schritt 2	300 ml	450 ml	600 ml
Öl* für Schritt 2 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	431 kJ/103 kcal	2.979 kJ/712 kcal
Fett	4,99 g	34,52 g
– davon ges. Fettsäuren	2,61 g	18,07 g
Kohlenhydrate	10,79 g	74,64 g
– davon Zucker	1,15 g	7,98 g
Eiweiß	3,86 g	26,70 g
Salz	0,395 g	2,729 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!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande

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

#HelloFreshDE

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