



SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

mit TABASCO® Sauce und überbackenem Käseciabatta



HELLO TABASCO®

Tabasco® ist weltweit in 160 Ländern und 22 Sprachen vertreten. Die scharfe Würzsoße ist sogar Bestandteil der US-Raumshipmenüs.



Ciabatta



gelbe Paprika



Kirschtomaten



Tabasco® Sauce



Knoblauchzehe



Mozzarella



Crème fraîche



Basilikum



Hartkäse ital. Art



Gemüsebrühe

- 30 Minuten
- Stufe 1
- Neuentdeckung
- Veggie
- leichter Genuss

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 Käseciabatta erhältst Du hier einen **ballaststoffreichen** Klassiker, der Dich noch dazu nicht einmal lange an den Herd bindet. Super einfach und super lecker!

LOS GEHT'S

Wasche **Paprika** und **Basilikum** ab.

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



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

Aus heißem **Wasser*** und **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten. **Gelbe Paprika** halbieren, Kerne entfernen und **Paprikahälften** klein schneiden. In einem großen Topf **Öl*** erhitzen und **Paprikastücke** darin 5 – 8 Min. anbraten. Mit **Kirschtomaten** und **Gemüsebrühe** ablöschen. Mit **TABASCO® Sauce (scharf!)**, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken und 10 – 15 Min. bei schwacher Hitze einköcheln lassen.



3 BROT ÜBERBACKEN

Backofen auf Grillfunktion umstellen. **Knoblauch** abziehen und halbieren. **Mozzarella** klein schneiden. **Ciabatta** in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Eine Seite mit ein wenig **Olivensöl*** beträufeln und mit **Knoblauch** einreiben. Mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und ca. 3 Min. auf dem höchsten Einschub 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 **Suppe** bei schwacher Hitze noch einmal erwärmen, aber nicht mehr zum Kochen bringen.



5 ZUM SCHLUSS

Hartkäse grob reiben. **Basilikumblätter** fein hacken.



6 ANRICHTEN

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

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ciabatta 1)	1	1 (groß)	2
Gemüsebrühe 15)	4 g	6 g	8 g
gelbe Paprika NL BE	1	1 (groß)	2
Kirschtomaten (Dose)	1	1½	2
Tabasco® Sauce	3,6 ml	5,4 ml	7,2 ml
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
Mozzarella 7)	125 g	188 g	250 g
Crème fraîche 7)	75 g	113 g	150 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	30 g	40 g
Basilikum	5 g	7,5 g	10 g
heißes Wasser*	300 ml	450 ml	600 ml
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Olivensöl*	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	590 kJ/141 kcal	3171 kJ/756 kcal
Fett	7 g	35 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	20 g
Kohlenhydrate	16 g	83 g
- davon Zucker	3 g	13 g
Eiweiß	6 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, 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) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!