



Winterlich-cremige Rosenkohlsuppe

mit knusprigen Schinkenspeckwürfeln und Baguette



HELLO ROSENKOHL

Rosenkohl ist auch unter dem Namen „Brüsseler Kohl“ bekannt, da er das erste Mal im 16. Jahrhundert im heutigen Belgien angebaut wurde.



französisches Baguette



Schinkenspeckwürfel



Rosenkohl



Schmand



Zwiebel



Knoblauchzehe



Kartoffel



Muskatnusspulver

25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Was wir an diesem Gericht lieben? Es ist wirklich schnell gemacht, einfach noch dazu und macht Dich Löffel für Löffel zufrieden und glücklich – genauso wie es bei einer Cremesuppe sein soll. Für die besondere Note verfeinern wir dieses Süppchen mit Schmand, einer würzigen Prise Muskatnuss und knusprig angebratenen Schinkenspeckwürfeln. Lass es Dir schmecken!

Wasche das **Gemüse** ab. Erhitze **500 ml [1000 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf**, einen **Pürierstab**, ein **Backblech** und **1 kleine Pfanne**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen und beides fein hacken. **Kartoffeln** schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die äußeren Blätter der **Rosenkohlröschen** entfernen und dann **Rosenkohl** halbieren.

500 ml [1000 ml] heiße **Hühnerbrühe** vorbereiten.



2 FÜR DIE SUPPE

In einem großen Topf 1 EL [2 EL] **Öl** erhitzen, gehackte **Zwiebel** und **Knoblauch** sowie **Kartoffelwürfel** und **Rosenkohlhälften** zugeben und 2 – 3 Min. anschwitzen. Mit vorbereiteter **Gemüsebrühe** ablöschen und 10 – 15 Min. weiterköcheln lassen. **Suppe** anschließend vom Herd nehmen.



3 SUPPE VOLLENDEN

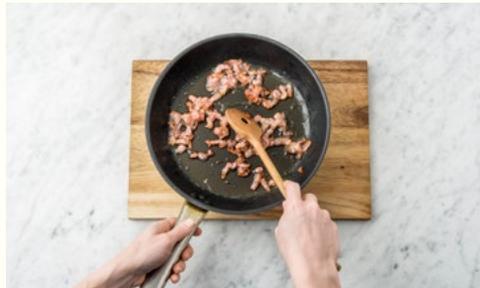
Schmand und 0,5 g [1 g] **Muskatnusspulver** zufügen. **Suppe** mit einem Pürierstab cremig pürieren, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

★ **TIPP:** *Muskatnuss ist sehr intensiv im Geschmack. Taste Dich daher langsam heran.*



4 BAGUETTE AUFBACKEN

Baguette auf einem Backblech auf der mittleren Schiene im Backofen 8 Min. aufbacken.



5 SCHINKENSPECK ANBRATEN

In einer kleinen Pfanne **Schinken-speckwürfel** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten.



6 ANRICHTEN

Rosenkohlsuppe in Schüsseln füllen und mit **Speckwürfeln** garnieren. **Baguette** in Scheiben schneiden und dazu servieren.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2
mehligkochende Kartoffel DE	2	4
Rosenkohl	150 g	300 g
Schmand 7)	75 g ☞	150 g
Muskatnusspulver 15)	0,5 g ☞	1 g
französisches Baguette 1)	½ ☞	1
gewürfelter Schinkenspeck	100 g	200 g

Hühnerbrühe*, Öl*, Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	370 kJ/89 kcal	2339 kJ/559 kcal
Fett	5 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	11 g
Kohlenhydrate	9 g	57 g
– davon Zucker	2 g	7 g
Eiweiß	4 g	21 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

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!