



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



gelbe Paprika



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Mozzarella (Bocconcino)



Basilikum



Hartkäse ital. Art



Gemüsebrühe



Sambal Oelek



Crème fraîche

20 [25|25] Min.

30 [30|35] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

leichter Genuss

Ein Rezept, das bei Deinen Dinner-Plänen nicht fehlen darf, ist unsere Tomaten-Paprika-Suppe! Gerade an etwas kühleren oder verregneten Abenden 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, den Du schnell in Deinem Thermomix® zubereitest. Super einfach und super lecker!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** und die **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit einem **Küchenpapier** trocken.
Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln**, **1 Gitterrost** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 ZERKLEINERN

Hartkäse halbieren und in den Mixtopf geben. Blätter vom **Basilikum** abzupfen, **Basilikumblätter** in den Mixtopf zugeben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mozzarella jeweils in 4 Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.



4 BROT ÜBERBACKEN

Backofen auf Grillfunktion umstellen. **Knoblauch** abziehen und halbieren.

Ciabatta in Scheiben schneiden.

Ciabattascheiben auf der Schnittfläche mit **Knoblauch** einreiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und ca. 3 Min. auf dem höchsten Einschub im Backofen überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.



2 CIABATTA VORBACKEN

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

Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

Währenddessen **Suppe** kochen.



5 SUPPE PÜRIEREN

Nach der Kochzeit **Crème fraîche** in den Mixtopf zugeben und **55 Sek./Stufe 5-7-9-10** schrittweise ansteigend cremig pürieren.

Nach Geschmack mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Sambal Oelek** abschmecken.

★ **TIPP:** Wenn Du heiße Flüssigkeit im Thermomix pürierst, erhöhe langsam die Geschwindigkeit und reduziere die Geschwindigkeit in umgekehrter Reihenfolge von Stufe 10 auf 5 - 3 - 1 - 0 nach dem Pürieren.



3 SUPPE KOCHEN

Paprika vierteln, entkernen, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Öl*** zugeben und **5 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Kirschtomaten**, **Gemüsebrühe**, **Salz***, **Pfeffer***, 1 Prise **Zucker***, **Wasser*** und je nach gewünschter Schärfe **Sambal Oelek** zugeben. Dann **16 Min./100 °C/Stufe 1** kochen. Währenddessen die **Käseciabatta** zubereiten.



6 ANRICHTEN

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

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	20 g	40 g
Basilikum	5 g ☉	7 ½ g ☉	10
Mozzarella (Bocconcino 5)	125 g	190 g ☉	250 g
Ciabatta (brötchen 1)	250 g	300 g	500 g
gelbe Paprika ES NL	1	1 (groß)	2
Kirschtomaten	1	1	2
Gemüsebrühe	4 g	6 g ☉	8 g
Sambal Oelek	7 ½ g ☉	10 g ☉	15 g
Knoblauchzehe ES	½ ☉	¾ ☉	1
Crème fraîche 5)	75 g ☉	112 g ☉	150 g
Öl* für Schritt 3	10 g	15 g	20 g
Wasser* für Schritt 3	300 g	400 g	500 g
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	595 kJ/142 kcal	3.213 kJ/768 kcal
Fett	6 g	35 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	20 g
Kohlenhydrate	15 g	80 g
- davon Zucker	2 g	13 g
Eiweiß	6 g	31 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederland

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!