



SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

mit überbackenem Käse-Ciabatta



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



Kirschtomatenpolpa



Knoblauchzehe



Mozzarella (Bocconcino)



Basilikum



geraspelter Hartkäse



Gemüsebrühe



Sriracha



Crème fraîche

20 [25 | 25] Min. 30 [30 | 35] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

leichter Genuss

Ein Rezept, das bei Deinen Feierabendplänen nicht fehlen darf, ist unsere Tomaten-Paprika-Suppe! Gerade im Sommer 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, den Dein Thermomix einfach für Dich kocht. Supereinfach und superlecker!



LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 ZERKLEINERN

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und **Basilikumblätter** in den Mixtopf geben. **Geraspelt Hartkäse** 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 zweite kleine Schüssel umfüllen.



4 BROT ÜBERBACKEN

Backofen auf Grillfunktion umstellen. **Knoblauch** abziehen und halbieren. **Ciabatta** in Scheiben schneiden. **Ciabattascheiben** mit der Schnittfläche des **Knoblauchs** einreiben und wieder auf das Backblech legen. Dann 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 ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backofen 8 – 10 Min. aufbacken. Danach herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Währenddessen die **Suppe** kochen.



5 SUPPE PÜRIEREN

Nach der Kochzeit **Crème fraîche** in den Mixtopf zugeben und schrittweise ansteigend **55 Sek./Stufe 5-7-9-10** cremig pürieren. Danach mit **Salz***, **Pfeffer*** und/oder **Sriracha** 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. 10 g [15 | 20 g] **Öl*** zugeben und **5 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Danach **Kirschtomatenpolpa**, **Gemüsebrühe**, **Salz***, **Pfeffer***, 1 Prise **Zucker*** und 300 g [400 g | 500 g] **Wasser*** zugeben. Je nach gewünschter Schärfe **Sriracha** zufügen. Dann **16 Min./100 °C/Stufe 1** kochen. Währenddessen das **Käse-Ciabatta** zubereiten.



6 ANRICHTEN

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

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 PL	1	2	2
Kirschtomatenpolpa	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	20 g	40 g
Basilikum	5 g	7,5 g	10 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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	373 kJ/89 kcal	2.975 kJ/711 kcal
Fett	4 g	23 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	12 g	74 g
- davon Zucker	1 g	7 g
Eiweiß	2 g	15 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) Glutenthaltiges Getreide 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande ES: Spanien PL: Polen

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

Guten Appetit!