



# SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

mit überbackenem Käse-Ciabatta



## HELLO CHIPOTLE SAUCE

Diese Soße wird aus geräucherten Chilischoten (Chipotles) gewonnen und ist daher bei Freunden des rauchig-scharfen Geschmacks mehr als nur beliebt.



Ciabatta [brötchen]



gelbe Paprika



Kirschtomatenpolpa



Knoblauchzehe



Mozzarella (Bocconcino)



Basilikum



geraspelter Hartkäse



Gemüsebrühe



TABASCO® Chipotle Sauce



Crème fraîche

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

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

# 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**, **1 Gitterrost** 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 auf ein mit Backpapier belegtes 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 einen Gitterrost legen 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 **Chipotle Sauce** 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 g | 20 g] **Öl\*** zugeben und **5 Min./120 °C/ Stufe 1** dünsten. Danach **Kirschtomaten**, **Gemüsebrühe**, **Salz\***, **Pfeffer\***, 1 Prise **Zucker\*** und 300 g [400 g | 500 g] **Wasser\*** zugeben. Je nach gewünschter Schärfe **Chipotle Sauce** (**Achtung: scharf!**) 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.

**Guten Appetit!**

# 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
TABASCO® Chipotle Sauce	3,6 ml	5,4 ml	7,2 ml
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
Mozzarella (Bocconcino) 5)	1	1½	2
Crème fraîche 5)	75 g	100 g	150 g
Basilikum	5 g	7,5 g	10 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	20 g	40 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	443 kJ/106 kcal	3.073 kJ/735 kcal
Fett	5,02 g	34,83 g
– davon ges. Fettsäuren	2,94 g	20,38 g
Kohlenhydrate	10,75 g	74,58 g
– davon Zucker	1,12 g	7,79 g
Eiweiß	4,04 g	28,01 g
Salz	0,402 g	2,785 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!)

### URSPRUNGLÄNDER

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