



# Scharfe Tomaten-Paprika-Suppe

mit TABASCO® Chipotle Sauce und überbackenem Käseciabatta



## HELLO CHIPOTLE SAUCE

Diese Sauce wird aus geräucherten Chipotle-Chilischoten gewonnen und ist daher bei Freunden des rauchig-scharfen Geschmacks mehr als nur beliebt.

BEST OF  
2017  
★★★★★



Ciabatta



gelbe Paprika



Kirschtomaten



Mozzarella



Knoblauchzehe



TABASCO® Chipotle Sauce



Crème fraîche



Basilikum



Hartkäse



Gemüsebrühe

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

Ein Rezept, das bei Deinen Favoriten aus 2017 nicht fehlen darf, ist unsere Tomaten-Paprika-Suppe! Gerade an den kühleren Tagen des Winters 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 **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **300 ml [600 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem einen **Gitterrost**, **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 großen Topf**, einen **Pürierstab** und eine **Gemüsereibe**.



## 1 CIABATTA AUFBACKEN

**Ciabatta** auf einen Gitterrost legen und im Backofen 8 – 10 Min. aufbacken. Anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen.



## 2 SUPPE KOCHEN

Aus 300 ml [600 ml] heißem **Wasser** und **Gemüsebrühe** eine **Brühe** zubereiten. **Gelbe Paprika** halbieren, Kerne entfernen und **Paprikahälften** klein schneiden. In einem großen Topf ½ EL [1 EL] **Öl** erhitzen und **Paprikastücke** darin 5 – 8 Min. anbraten. Mit **Kirschtomaten** und **Gemüsebrühe** ablöschen. Mit **TABASCO® Chipotle Sauce** (**Achtung: 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, eine Seite mit ein wenig **Olivensöl** beträufeln und mit **Knoblauch** einreiben. Dann 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 bei schwacher Hitze noch einmal erwärmen, aber nicht mehr zum Kochen bringen.



## 5 HARTKÄSE REIBEN

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



## 6 ANRICHTEN

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

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Ciabatta 1) 15)	1	2
Gemüsebrühe 15)	4 g	8 g
gelbe Paprika ES	1	2
Kirschtomaten	1 Dose	2 Dosen
TABASCO® Chipotle Sauce	3,6 ml	7,2 ml
Knoblauchzehe ES	½ ☞	1
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Crème fraîche 7)	75 g ☞	150 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Basilikum	5 g ☞	10 g

(Olivensöl)\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*

\* 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	591 kJ/141 kcal	3177 kJ/758 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	8 g
Salz	1 g	3 g

## ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch  
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

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!

2018 | KW 03 | 7

HelloFRESH