



# SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

mit TABASCO® Sauce und überbackenem Käseciabatta



## HELLO TABASCO® SAUCE

Seit fast 150 Jahren wird die weltbekannte Tabasco-Soße von der McIlhenny Company in Louisiana nun hergestellt. Echt traditionell und brandheiß!



Ciabatta



gelbe Paprika



Kirschtomaten



TABASCO® Sauce



Knoblauchzehe



Mozzarella



Crème fraîche



Basilikumpaste



Hartkäse ital. Art



Gemüsebrühe

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

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, der Dich noch dazu nicht einmal lange an den Herd bindet. Super einfach und super lecker!



Wasche **Obst**, **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du ein **Gitterrost**, eine **Gemüsereibe**, einen **Pürrierstab**, 1 **großen Topf**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



## 1 CIABATTA AUFBACKEN

Erhitze **300 ml** [450 ml|600 ml] Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

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

Anschließend herausnehmen und kurz abkühlen lassen.



## 2 SUPPE KOCHEN

**Brühe** aus **Gemüsebrühe** und heißem **Wasser\*** zubereiten.

**Gelbe Paprika** halbieren, Kerne entfernen und **Paprikahälften** klein schneiden.

In einem großen Topf **Öl\*** erhitzen und **Paprikastücke** darin 5 – 8 Min. anbraten. Mit **Kirschtomaten** und **Brühe** ablöschen. Mit **TABASCO® Sauce** (**scharf!**), **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** abschmecken und 10 – 15 Min. einköcheln lassen.



## 4 SUPPE PÜRIEREN

Nach der Kochzeit **Tomaten-Paprika-Suppe** vom Herd nehmen und **Crème fraîche** einrühren.

Mit einem **Pürrierstab** 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.



## 3 BROT ÜBERBACKEN

**Backofen** auf **Grillfunktion** umstellen. **Knoblauch** abziehen und halbieren. **Mozzarella** klein schneiden.

**Ciabatta** in Scheiben schneiden und auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** legen. Mit ein wenig **Olivenöl\*** beträufeln und mit **Knoblauch** einreiben.

Mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und ca. 3 Min. im **Backofen** überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.



## 6 ANRICHTEN

**Tomaten-Paprika-Suppe** auf Schüsseln verteilen, mit **Hartkäse** und **Basilikumpaste** garnieren und zusammen mit überbackenem **Käseciabatta** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Ciabatta 1)	250 g	300 g	500 g
Gemüsebrühe 15)	4 g	8 g	8 g
gelbe Paprika NL	1	1 (groß)	2
Kirschtomaten (Packung)	1	1½	2
Tabasco® Sauce	3,6 ml	5,4 ml	7,2 ml
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
Mozzarella 7)	125 g	250 g	250 g
Crème fraîche 7)	75 g	112 g	150 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g	40 g
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	15 ml
heißes Wasser* für Brühe	300 ml	450 ml	600 ml
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	604 kJ/144 kcal	3253 kJ/776 kcal
Fett	7 g	37 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	7 g
Salz	1 g	3 g

## ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

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

## URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien, NL: Niederlande

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# GUTEN APPETIT!

2018 | KW 25 | 7

HelloFRESH