



SCHARFE TOMATEN-PEPERONI-SUPPE

mit überbackenem Käse-Ciabatta



BASILIKUM

Wusstest Du, dass Basilikum gleich eine ganze Reihe Spitznamen hat: Basilie, Basilienkraut oder Königskraut sind nur einige von ihnen.



Ciabatta



gelbe Peperoni



Cherry-Tomatenpolpa



Knoblauchzehe



Mozzarella



Basilikum



geraspelter Hartkäse



Sriracha-Sauce



Crème fraîche

🕒 30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

📊 Stufe 2

🌱 Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Gitterrost**, **1 Stabmixer**, **1 grossen Topf** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 CIABATTA AUFBACKEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

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



2 SUPPE KOCHEN

Mit 4 g [8 g] **Gemüsebouillon*** und 300 ml [600 ml] **heissem Wasser*** eine **Bouillon** zubereiten.

Gelbe Peperoni halbieren, Kerne entfernen und **Peperonihälften** klein schneiden.

In einem grossen Topf 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen und **Peperonistücke** darin 5 – 8 Min. anbraten.



3 SUPPE KOCHEN

Peperoni mit **Cherry-Tomaten-Polpa** und **Gemüsebouillon** ablöschen. Mit **Sriracha-Sauce (Achtung: scharf!)**, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken und 10 – 15 Min. bei schwacher Hitze abgedeckt köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



4 BROT ÜBERBACKEN

Backofen auf Grillfunktion umstellen.

Knoblauch abziehen und halbieren.

Mozzarella klein schneiden.

Ciabatta in Scheiben schneiden, eine Seite mit ein wenig **Öl*** 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.



5 SUPPE PÜRIEREN

Nach der Kochzeit **Tomaten-Peperoni-Suppe** vom Herd nehmen und **Crème fraîche** einrühren. Mit einem Stabmixer vorsichtig zu einer gleichmässigen, cremigen **Suppe** verarbeiten. Anschliessend bei schwacher Hitze noch einmal erwärmen, aber nicht mehr zum Kochen bringen.

Basilikumblätter fein hacken.



6 ANRICHTEN

Tomaten-Peperoni-Suppe auf Schüsseln verteilen, mit **Hartkäse** und **Basilikum** bestreuen und zusammen mit überbackenem **Käse-Ciabatta** geniessen.

En Guete!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Crème fraîche 5)	1 x	100 g	1 x	200 g
Ciabatta 1)	1 x	250 g	2 x	250 g
gelbe Peperoni	1 x	180 g	2 x	180 g
Cherry-Tomatenpolpa	1 x	400 g	2 x	400 g
Knoblauchzehe ☞	0.5 x	4 g	1 x	4 g
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Basilikum	1 x	10 g	1 x	10 g
Hartkäse geraspelt 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
Sriracha-Sauce 11)	1 x	8 ml	1 x	15 ml
Gemüsebouillon* für Schritt 2		4 g		8 g
Öl* für Schritt 2 und 4		je 1 EL		je 2 EL
heisses Wasser* für Schritt 2		300 ml		600 ml
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack			

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Mengen verdoppeln].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	431 kJ/103 kcal	2.979 kJ / 712 kcal
Fett	4.99 g	34.52 g
– davon ges. Fettsäuren	2.61 g	18.07 g
Kohlenhydrate	10.79 g	74.64 g
– davon Zucker	1.15 g	7.98 g
Eiweiss	3.86 g	26.70 g
Salz	0.39 g	2.72 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

f i y p #HelloFreshCH

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch



HOT TOMATO AND PEPPER SOUP

with gratinated cheese ciabatta



HELLO BASIL

Did you know that basil has a whole series of nicknames: basil, basil or king's cabbage are just some of them.



Ciabatta



Yellow pepper



Cherry tomatoes



Garlic cloves



Mozzarella



Basil



grated hard cheese



Sriracha-Sauce



Crème fraîche

30 minutes

Level 1

A new discovery

Light meal

Veggie

Save time

Wash **vegetables** and **herbs**.

You will also need: **1 wire rack**, **1 vegetable grater**, **1 hand blender**, **1 large pot** and **1 baking tray** with **baking paper**.



1 BAKE CIABATTA

Heat **water*** in the **kettle**. Heat the oven to **220 °C** top/bottom heat (**200 °C** fan oven).

Put **ciabatta** on a grid and crisp in the oven for 8-10 min. Then remove and allow to cool briefly.



2 COOK SOUP

Prepare **vegetable stock*** with the hot **water***.

Cut **yellow pepper** in half, remove **seeds** and cut **pepper** halves into small pieces. Heat **oil*** in a large pot and sauté **pepper** pieces for 5-8 min. Deglaze with **cherry tomatoes** and **vegetable stock**. Season with **Sriracha-Sauce** (**warning: spicy!**), **salt***, **pepper*** and 1 pinch of **sugar*** and simmer for 10-15 min. on low heat.



3 GRATINATE BREAD

Switch the oven to grill mode. Peel and halve **garlic**. Cut **mozzarella** into small pieces. Cut **ciabatta** into slices, drizzle one side with a little **olive oil*** and rub with **garlic**. Sprinkle with chopped **mozzarella** and bake in the oven for approx. 3 min. on the highest rack until the **cheese** has melted.



4 PURÉE THE SOUP

After the cooking time, remove **tomato** and **pepper** soup from the stove and stir in **crème fraîche**.

Carefully mix with a hand blender into a smooth, **creamy soup**.

Then heat up again on low heat, but do not bring back to the boil.



5 BASIL CHOP

Pluck leaves from the **basil** and chop finely.



6 ARRANGE

Apportion **tomato** and **pepper** soup into bowls, sprinkle with **hard cheese** and **basil** and enjoy together with **gratinated cheese ciabatta**.

SERVES 2 | 4

INGREDIENTS

	2P		4P	
Crème fraîche 5)	1 x	100 g	1 x	200 g
Ciabatta 1)	1 x	250 g	2 x	250 g
Yellow pepper	1 x	180 g	2 x	180 g
Cherry tomatoes	1 x	400 g	2 x	400 g
Garlic cloves 6)	0.5 x	4 g	1 x	4 g
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Basil	1 x	10 g	1 x	10 g
grated hard cheese 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
Sriracha-Sauce	1 x	8 ml	1 x	15 ml
Vegetable stock* for step 2		4 g		8 g
Ö* for steps 2 and 4		1 tbsp. each		2 tbsp. each
heisses Wasser* for step 2		300 ml		600 ml
Salt*, pepper*, Sugar*	According to taste			

* Good to have at hand [double the amounts for 4 persons]

6) Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	431 kJ/103 kcal	2.979 kJ/712 kcal
Fat	4.99 g	34.52 g
- incl. saturated fats	2.61 g	18.07 g
Carbohydrate	10.79 g	74.64 g
- incl. sugar	1.15 g	7.98 g
Protein	3.86 g	26.70 g
Salt	0.39 g	2.72 g

ALLERGENS

1) Cereals containing gluten 5) Milk

11) Sulphur dioxide and sulphites

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



#HelloFreshCH

We love feedback! Call us or write to us:

+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon appetit!



SOUPE PIQUANTE DE TOMATES ET POIVRON

avec ciabatta au fromage fondu



HELLO BASILIC

Saviez-vous que le basilic porte toute une série de surnoms: basilic, basilic ou chou royal ne sont que quelques-uns d'entre eux.



Ciabatta



Poivron jaune



Tomates cerises



Gousse d'ail



Mozzarella



Basilic



fromage à pâte dure râpé



Sauce Sriracha



Crème fraîche

30 minutes

Niveau 1

Redécouverte

Régal léger

Veggie

Gain de temps

C'EST PARTI

Laver **les légumes** et les **les fines herbes**.

Pour réaliser cette recette, il vous faut **1 grille de four**, **1 râpe à légumes**, **1 mixeur**, **1 grande casserole** et **1 plaque de four** recouverte de **papier sulfurisé**.



1 CUIRE LA CIABATTA

Chauffer une grande quantité d'**eau*** dans la **bouilloire**. Préchauffer le four à **220 °C** (chaleur tournante **200 °C**).

Placer la **ciabatta** sur une grille et enfourner 8 à 10 min.

Sortir du four et laisser brièvement refroidir.



2 FAIRE CUIRE LA SOUPE

Préparer du **bouillon de légumes** avec l'**eau bouillante***.

Couper le **poivron jaune** en deux, retirer les graines et débiter en petits dés. Chauffer de l'**huile*** dans une grande casserole et y faire revenir les **morceaux de poivron** 5 à 8 min. Déglacer avec les **tomates cerises** et le **bouillon de légumes**. Assaisonner avec le **Sauce Sriracha** (**attention : épicé !**), du **sel***, du **poivre*** et une pincée de **sucre***. Laisser mijoter 10 à 15 min à feu doux.



3 FAIRE GRATINER LE PAIN

Régler le four en position grill. Peler l'**ail** et le couper en deux. Couper la **mozzarella** en petits morceaux. Couper la **ciabatta** en tranches, verser un peu d'**huile d'olive*** sur l'une des moitiés et frotter avec de l'**ail**.

Recouvrir des morceaux de **mozzarella** et enfourner au niveau supérieur du four env. 3 min jusqu'à ce que le **fromage fonde**.



4 MIXER LA SOUPE

Une fois le temps de cuisson de la **soupe de tomates** et poivron écoulé, la retirer du feu et y verser la **crème fraîche**.

Mixer en douceur afin d'obtenir une **soupe crémeuse** et homogène.

Réchauffer ensuite à feu doux encore une fois **mais** sans faire bouillir.



5 HACHER LE BASILIC

Arracher les feuilles de **basilic** et les hacher finement.



6 DRESSER

Répartir la **soupe de tomates et poivron** dans des bols, parsemer de **fromage et de basilic** et déguster avec la **ciabatta au fromage fondu**.

2 | 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Crème fraîche ⁵⁾	1 x	100 g	1 x	200 g
Ciabatta ¹⁾	1 x	250 g	2 x	250 g
Poivron jaune	1 x	180 g	2 x	180 g
Cherry-Tomaten (Pomodori)	1 x	400 g	2 x	400 g
Gousse d'ail [Ⓞ]	0.5 x	4 g	1 x	4 g
Mozzarella ⁵⁾	1 x	125 g	2 x	125 g
Basilic	1 x	10 g	1 x	10 g
fromage à pâte dure râpé ⁵⁾	1 x	20 g	1 x	40 g
Sauce Sriracha ¹¹⁾	1 x	8 ml	1 x	15 ml
Bouillon de légumes* pour l'étape 2		4 g		8 g
Huile* pour les étapes 2 et 4		1 cs chaque		2 cs chaque
Eau chaude* pour l'étape 2		300 ml		600 ml
Sel*, poivre*, sucre*	nach Geschmack			

* Ingrédients à toujours avoir chez soi [doubler les quantités pour 4 personnes].

[Ⓞ] Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	100 g	PORTION
Valeur calorique	431 kJ/103 kcal	2.979 kJ/712 kcal
Graisse	4.99 g	34.52 g
- dont acides gras saturés	2.61 g	18.07 g
Glucides	10.79 g	74.64 g
- dont sucre	1.15 g	7.98 g
Protéines	3.86 g	26.70 g
Sel	0.39 g	2.72 g

ALLERGÈNES

¹⁾ céréales contenant du gluten ⁵⁾ lait

¹¹⁾ dioxyde de soufre et sulfites

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

Bon appétit !



Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous : +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch