



Freude am Kochen-einfach gemacht!



KW 38
2017 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #HellofreshCH bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)

HelloFresh.ch [kundenservice@hellofresh.ch](#)

Schnelle Tomaten-Peperoni-Suppe mit überbackenen Käse-Krustenbrötli

Man kann nur schwer zu viel Gemüse essen. Mit unserer feinen Tomaten-Peperoni-Suppe ist das keine Pflicht, sondern ein Genuss, der Dich nicht einmal lange an den Herd bindet. Und wenn es dazu mit Käse überbackene Krustenbrötli gibt, ist der Genuss wahrlich perfekt. En Guete!



25 Min.



Stufe 1



veggie



schnell



rote Peperoni



Cherry-Tomaten (Dose)



Knoblauch



Tabasco-Sauce



Mozzarella



Crème fraîche



Basilikum



Parmesan



Krustenbrötli

Zutaten in Deiner Box*..... 2 Personen..... 4 Personen

| | | |
|----------------------|---------|---------|
| Krustenbrötli 1) 15) | 2 | 4 |
| Peperoni, rot | 1 | 2 |
| Cherry-Tomaten | 1 Dose | 2 Dosen |
| Crème fraîche 7) | 90 g | 180 g |
| Basilikum | 10 g | 20 g |
| Tabasco-Sauce | 1 | 1 |
| Knoblauchzehe | 1 | 2 |
| Mozzarella 7) | 1 Stück | 2 Stück |
| Parmesan 7) | 1 Stück | 2 Stück |

Gut im Haus zu haben

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Gemüsebouillon

| Nährwerte | Energie | Fett | ges. Fettsäuren | Kohlenhydrate | Ballaststoffe | Zucker | Eiweiss | Salz |
|-----------|------------------|------|-----------------|---------------|---------------|--------|---------|------|
| Portion | 751 kcal/3144 KJ | 50 g | 16 g | 41 g | 7 g | 16 g | 27 g | 6 g |
| 100 g | 125 kcal/524 KJ | 8 g | 3 g | 7 g | 1 g | 3 g | 5 g | 1 g |

* Bio ist uns wichtig. Wenn Du wissen möchtest welche **Zutaten** Bio sind, informiere Dich auf HelloFresh.ch unter **Unsere Lieferanten**.

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Was zum Kochen gebraucht wird

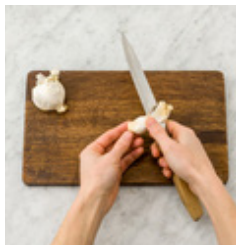
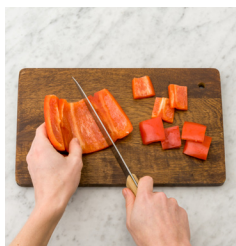
Backofen, grosse Bratpfanne, Stabmixer, Käseraffel

Allergene

1) Gluten 7) Lactose 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Schon gewusst...

... dass Basilikum-Samen als das nächste Superfood gehandelt werden? Sie sollen dieses Jahr die Chia-Samen ablösen.



1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) aufheizen. **Krustenbrötli** nach Packungsangabe aufbacken, anschliessend herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit: 300 ml heisse **Gemüsebouillon** zubereiten. **Peperoni** (bei diesem Rezept ist sie heute rot) waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. In einer grossen Bratpfanne 1 EL **Olivenöl** erwärmen. **Peperoni** zugeben und 2–3 Min. anbraten. Mit **Tomaten** und **Gemüsebouillon** ablöschen. Dann mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und 8–10 Min. bei schwacher Hitze einköcheln lassen.

3 Für die **Käse-Krustenbrötli**: Backofen auf 200 °C Grillfunktion/ Oberhitze umstellen. **Knoblauchzehe** abziehen und halbieren. **Mozzarella** abgiessen und klein zupfen. **Krustenbrötli** in Scheiben schneiden, mit ein wenig **Olivenöl** einpinseln, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und mit den **Knoblauchhälften** einreiben. Dann mit **Mozzarella** belegen und ca. 3 Min. auf dem höchsten Einschub im Backofen backen, bis der **Käse** bräunlich und zerlaufen ist.

4 Nach der Kochzeit **Suppe** vom Herd nehmen und **Crème fraîche** einrühren. Mit einem Stabmixer zu einer gleichmässigen, cremigen **Suppe** verarbeiten. Anschliessend bei schwacher Hitze noch einmal auf dem Herd erwärmen, aber nicht mehr zum Kochen bringen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Basilikum** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und klein schneiden.

5 **Tomaten-Pepperoni-Suppe** auf Schüsseln verteilen. Schüsseln verteilen, je nach gewünschter Schärfe ein wenig **Tabasco-Sauce** zufügen, **Parmesan** darüberrauffeln, mit **Basilikum** bestreuen und zusammen mit überbackenem **Käse-Krustenbrötli** geniessen!

