



# CREMIGE TOMATENSUPPE MIT MASCARPONE, dazu frisches Basilikum und Hartkäseflakes

## ADD-ON



Zwiebel



Basilikum



stückige Tomaten



Gemüsebrühe



rote Spitzpaprika



Tomate (Roma)



Mascarpone



geraspelter Hartkäse

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

901

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** und **1 Pürierstab**.



## 1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.  
**Zwiebel** abziehen und fein hacken.  
**Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in Streifen schneiden.



## 2 GEMÜSE ANBRATEN

In einem großen Topf **1 EL Öl\*** erhitzen.  
**Paprika** und **Zwiebel** zufügen und ca. 3 Min. anbraten.



## 3 SUPPE KOCHEN

**Gemüse** mit **stückigen Tomaten**, 400 ml heißem **Wasser\*** und **Gemüsebrühpulver** ablöschen und ca. 10 – 15 Min. zugedeckt köcheln lassen.



## 4 WÄHRENDEDESSEN

**Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden.  
**Tomate** halbieren, Strunk und Kerne entfernen und **Tomatenhälften** in ca. 1 cm große Würfel schneiden.



## 5 SUPPE PÜRIEREN

**Mascarpone** zur **Suppe** geben und im Topf mit einem Pürierstab cremig pürieren, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Tomaten-Paprika-Suppe** in Schüsseln verteilen, mit **Hartkäseflakes**, **Basilikum** und **Tomatenwürfeln** bestreuen und genießen!

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Zwiebel <b>DE</b>	1
rote Spitzpaprika <b>ES</b>	1
stückige Tomaten	1
Gemüsebrühe	8 g
Basilikum	10 g
Tomate (Roma) <b>NL</b>   <b>ES</b>	1
Mascarpone <b>5)</b>	250 g
geraspelter Hartkäse <b>5)</b>	20 g
Öl* für Schritt 2	1 EL
Wasser* für Schritt 3	400 ml
Salz*, Pfeffer*	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	410 kJ/98 kcal	2.856 kJ/683 kcal
Fett	8,56 g	59,59 g
– davon ges. Fettsäuren	5,58 g	38,83 g
Kohlenhydrate	3,13 g	21,80 g
– davon Zucker	2,66 g	18,49 g
Eiweiß	1,77 g	12,33 g
Salz	0,236 g	1,645 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

5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

**DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



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

## GUTEN APPETIT!