



Tomatensuppe mit Gnocchi und Chorizo

garniert mit Basilikum und Käse



20-30min



3-4 Personen

Klar ist es nicht leicht, mit fluffigen Gnocchi und pikanter Chorizowurst zu konkurrieren. Dennoch lassen sich die Tomaten heute nicht zur Sauce degradieren, nein, sie übernehmen sogar die Hauptrolle! In einem köstlichen Sud mit angebratener Paprika fühlen sich die süßen Kirschtomaten besonders wohl. Chorizo und Gnocchi scheinen ebenfalls Gefallen an ihrem schwerelosen Statisten-Dasein zu finden. Nun denn: Löffel los!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Chorizo ⁷
- 1kg passierte Tomaten
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g Kirschtomaten
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 20g Basilikum
- 1kg Gnocchi ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

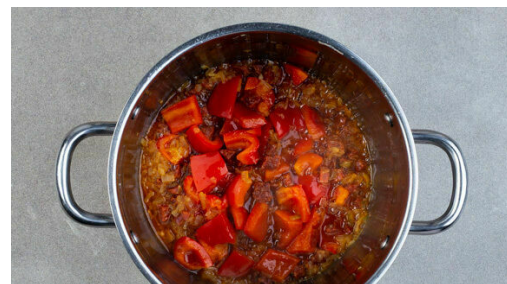
Nährwertangaben pro Portion

Energie 780kcal, Fett 20.7g, Kohlenhydrate 112.8g, Eiweiß 30.3g



1. Zutaten schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Chorizo** ebenfalls in kleine Würfel schneiden.



2. Gemüse und Wurst braten

Die **Paprika**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Chorizo** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich wird.



3. Suppe ansetzen

Das **Gemüse** mit den **passierten Tomaten** sowie 400ml warmem Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** einrühren und die **Suppe** zum Kochen bringen.



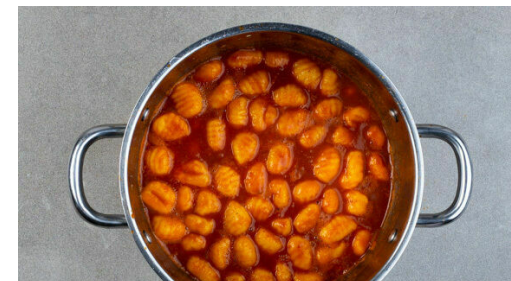
4. Suppe kochen

Die **Kirschtomaten** halbieren und mit 2EL Balsamicoessig in den Topf geben. Die **Suppe** bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren.



5. Garnitur vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



6. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** in die **Suppe** rühren und 2-3Min. köcheln, bis die **Gnocchi** gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Die **Tomatensuppe** mit Salz, Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Mit dem **Käse** und dem **Basilikum** garnieren und servieren.