



## Paprika-Tomaten-Suppe mit Käsetoast

mit Crème fraîche und Schnittknoblauch



20-30min



3-4 Personen

Ein schmackhaftes Süsschen ist nie zu verachten – ganz besonders, wenn es sich dabei um eine cremige Tomatensuppe mit Geheimwaffe handelt: Paprika verleiht dem Ganzen nämlich das gewisse Etwas! Aber das eigentliche schwere Geschütz präsentiert sich in Form des in der Pfanne gebratenen Käsetoasts – außen knusprig und innen aromatisch-schmelzend und mit Schnittknoblauch verfeinert. Hach, herrlich!

## Was du von uns bekommst

- 3 rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 20g Schnittknoblauch
- 200g geriebener Gouda <sup>7</sup>
- 2 Packungen veganes Toastbrot <sup>1</sup>
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter <sup>7</sup>
- ca. 3EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer
- Messbecher

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 782kcal, Fett 51.4g, Kohlenhydrate 51.9g, Eiweiß 27.3g



1. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 3-4cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



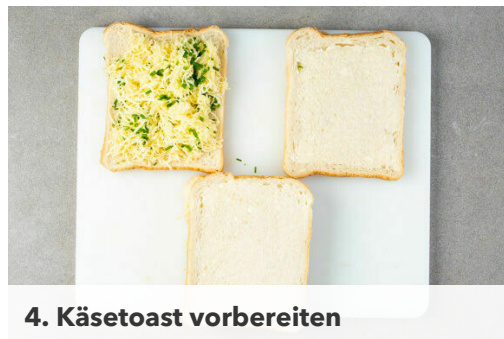
2. Gemüse anbraten

Die **Paprika**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 2EL Butter bei starker Hitze 2-3Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Die **Paprikastücke** sollten stellenweise leicht schwarz, jedoch nicht verbrannt sein.



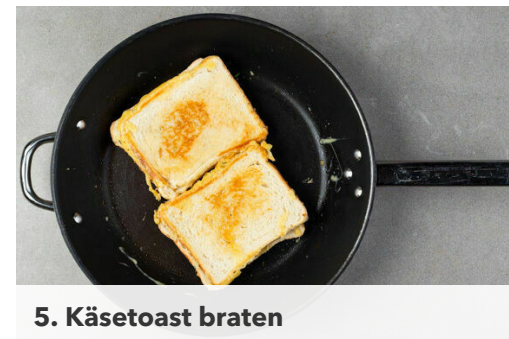
3. Suppe kochen

Das **Gemüse** mit den **Kirschtomaten** und 200ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** einrühren, die **Suppe** aufkochen und abgedeckt 13-15Min. köcheln lassen, bis die **Zwiebeln** und die **Paprika** weich sind.



4. Käsetoast vorbereiten

Währenddessen den **Schnittknoblauch** in feine Röllchen schneiden. Die **½ des Schnittknoblauchs** mit dem **Käse** vermengen. **8 Scheiben Toast** auf einer Seite mit je 1TL Mayonnaise bestreichen. Den **Käse** auf **4 Scheiben Toast** verteilen, jeweils auf der Seite, die nicht mit Mayonnaise bestrichen ist. Mit einer zweiten Scheibe abdecken, sodass die Mayonnaise jeweils außen ist.



5. Käsetoast braten

Die **Käsetoasts** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze abgedeckt 4-5Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Käsetoasts** wenden und bei mittlerer bis starker Hitze weitere 3-4Min. braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.



6. Suppe pürieren

Die **Suppe** mit einem Stabmixer glatt pürieren. Mit **1-2TL Paprikapulver** und 2EL Essig verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **½ der Crème fraîche** einrühren und erneut pürieren. Die **Käsetoasts** diagonal halbieren. Die **Suppe** auf tiefe Teller verteilen, mit **Crème fraîche** und dem **restlichen Schnittknoblauch** garnieren und mit den **Käsetoasts** servieren.