



Tomaten-Paprika-Suppe mit Salsiccia-Crostini

fein gewürzt mit Thymian und Basilikum



ca. 35min



3-4 Personen

Wer Sehnsucht hat nach der schönen Toskana, der ist hier genau richtig, denn wir haben uns mal wieder inspirieren lassen: Eine feine Suppe mit fruchtigen Tomaten, Paprika und der richtigen Dosis Thymian und Basilikum - da frohlockt schon das Herz. Mit knusprigen Crostini mit Salsiccia-Auflage setzen wir natürlich noch ein deftig-leckerer Zeichen auf, in oder neben die rote Pracht. Wie es dir gefällt!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 4 Paprika
- 2 Baguettebrötchen¹
- 2 Packungen Salsiccia
- 30g Basilikum & Thymian
- 500g Kirschtomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Kartoffelstampfer

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 605kcal, Fett 34.1g, Kohlenhydrate 50.7g, Eiweiß 24.9g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und grob würfeln.



2. Crostini backen

Die **Brötchen** in 1–2cm dicke Scheiben schneiden. Die **Salsiccia** aufschneiden, enthäuten und das **Brät** auf den **Brötchenscheiben** verstreichen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 9–10Min. im Ofen backen, bis das **Brät** leicht gebräunt und gar ist.



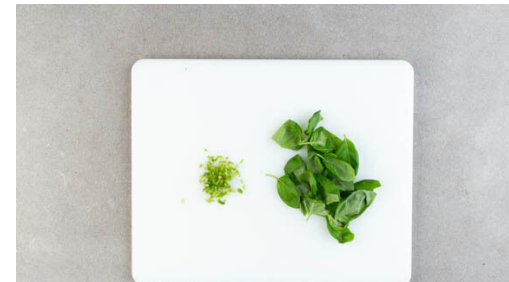
3. Gemüse pürieren

Die **Zwiebeln** und die **Paprika** mit 100ml Wasser in einem hohen Gefäß fein pürieren.



4. Suppe kochen

Den **Thymian** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl stark erhitzen. Das **Gemüsepuree** zugeben und 2–3Min. braten. 200ml Wasser angießen, die **Tomaten**, das **Brühgewürz** und 1TL Zucker untermengen und abgedeckt 5–7Min. köcheln lassen.



5. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** abzupfen, die **Stängel** fein schneiden und zur **Suppe** in den Topf geben.



6. Suppe fertigstellen

Sobald die **Tomaten** weich sind, die **Suppe** nach Belieben mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel grob pürieren. Ohne Deckel ca. 3Min. weiterköcheln lassen. Den **Thymian** entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** mit den **Crostini** anrichten und mit dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.