



## 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 Baguettebrötchen<sup>1</sup>
- 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 596kcal, Fett 33.0g, Kohlenhydrate 52.3g, Eiweiß 24.1g



### 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.



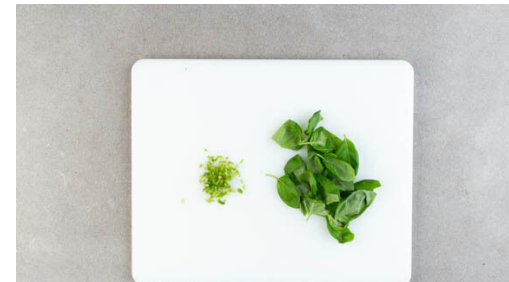
### 3. Gemüse pürieren

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.