



Auberginen-Kirschtomaten-Suppe

mit Paprika-Chermoula-Crostini



ca. 40min



2 Personen

Wusstest du, dass man aus Ofengemüse ganz fabelhafte Suppen kochen kann? Durch das Vorbacken bekommt das Gemüse reichlich schmackhafte Röstaromen, die im Suppentopf super zur Geltung kommen. Wir reichen heute also eine leckere Röstgemüsesuppe aus Auberginen und Kirschtomaten – und als knusprige Beilage gibt es feine Crostini mit einer Paste aus Paprika, Kichererbsen und Petersilie. Guten Appetit!

- 1 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Kirschtomaten
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 1 Dose Kichererbsen
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Baguettebrötchen ^{1,6}

- 1EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 659kcal, Fett 26.6g,
Kohlenhydrate 83.4g, Eiweiß 16.6g



4. Paprika pürrieren

2. Gemüse rösten

5. Suppe fertigstellen

3. Zutaten vorbereiten

6. Crostini backen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning