



Auberginen-Kirschtomaten-Suppe

mit Paprika-Chermoula-Crostini



ca. 40min



3-4 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!

- 2 Paprika
- 2 Auberginen
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 2 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 1 Dose Kichererbsen
- 20g Petersilie
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Baguettebrötchen ¹

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Energie 549kcal, Fett 24.3g,
Kohlenhydrate 68.3g, Eiweiß 12.3g



4. Paprika pürieren

2. Gemüse rösten

5. Suppe fertigstellen

3. Zutaten vorbereiten

6. Crostini backen

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**