



Tomatensuppe mit Gnocchi und Veggie-Chorizo

garniert mit Basilikum und Käse



20-30min



2 Personen

Klar ist es nicht leicht, mit fluffigen Gnocchi und veganer Chorizowurst zu konkurrieren. Dennoch lassen sich die Tomaten heute nicht zur Sauce degradieren, nein, sie übernehmen sogar die Hauptrolle! In einem köstlichen Sud mit angebratener Paprika fühlen sich die süßen Kirschtomaten besonders wohl. Die Chorizo und Gnocchi scheinen ebenfalls Gefallen an ihrem schwerelosen Statisten-Dasein zu finden. Nun denn: Löffel los!

Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 vegane Chorizos ⁴
- 400g passierte Tomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 250g Kirschtomaten
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 10g Basilikum
- 500g Gnocchi ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

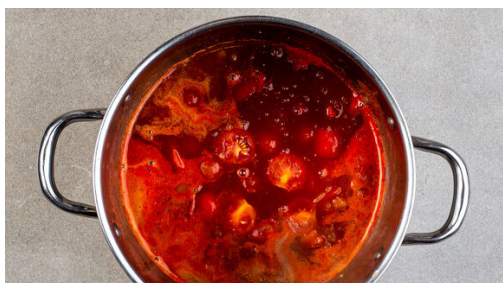
Nährwertangaben pro Portion

Energie 798kcal, Fett 22.6g,
Kohlenhydrate 111.1g, Eiweiß 32.9g



1. Zutaten schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **vegane Chorizo** grob würfeln.



4. Suppe kochen

Die **Kirschtomaten** halbieren und mit 1 EL Balsamicoessig in den Topf geben. Die **Suppe** bei mittlerer bis starker Hitze 6–8 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren.



2. Gemüse und Wurst braten

Die **Paprika**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Chorizo** in einem mittelgroßen Topf mit 2 TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3 Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich wird.



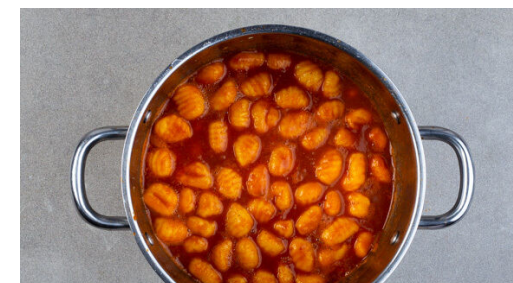
5. Garnitur vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



3. Suppe ansetzen

Das **Gemüse** mit den **passierten Tomaten** sowie 300 ml warmem Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** einrühren und die **Suppe** zum Kochen bringen.



6. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** in die **Suppe** rühren und 2–3 Min. köcheln, bis die **Gnocchi** gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Die **Tomatensuppe** mit Salz, Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Mit dem **Käse** und dem **Basilikum** garnieren und servieren.