



Süßkartoffel-Paprika-Suppe mit Speck

gewürzt im Tex-Mex-Style



ca. 30min



2 Personen

Wir stehen auf Suppen, die herzhaft, cremig, salzig, rauchig, gut gewürzt und voll mit leckerem Gemüse sind. Okay, eigentlich könnte man es auch einfach abkürzen und sagen: Wir stehen auf diese Süßkartoffel-Paprika-Suppe. So, jetzt ist's raus – und wir fühlen uns direkt viel besser. Serviert wird das Süppchen mit knusprigem Bacon, einem Klecks milder Crème fraîche und sagenhaft köstlichem Knoblauchbrot. Mmmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. Speckwürfel

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Stabmixer
- Alufolie
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher

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

Kochtipp

Falls die Suppe zu dickflüssig ist, einfach mehr Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 757kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 69.9g, Eiweiß 16.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 2EL Butter in eine Schüssel geben und kurz Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Süßkartoffeln** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in ca. 1cm große Stücke schneiden.



2. Paprika braten

Die **Paprika** in einem mittelgroßen Topf ohne Fett bei starker Hitze in 3-4Min. kräftig anbräunen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. 1EL Butter (nicht aus der bereitgestellten Schüssel) mit den **Süßkartoffeln**, der **½ der Gewürzmischung** (oder mehr nach Geschmack), der **½ des Knoblauchs** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in den Topf geben und ca. 30Sek. weiterbraten.



3. Suppe köcheln

400ml heißes Wasser angießen, die **Suppe** aufkochen und abgedeckt bei starker Hitze 12-15Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Den **restlichen Knoblauch** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer mit der bereitgestellten Butter vermengen.



4. Knoblauchbrot zubereiten

Das **Brötchen** scheibenartig ein-, aber nicht durchschneiden und mittig auf einem Stück Alufolie platzieren. Die **Knoblauchbutter** portionsweise in die Einschnitte geben und das **Brötchen** eng mit der Alufolie umwickeln. Im Ofen ca. 8Min. backen, danach die Folie öffnen und in weiteren ca. 4Min. knusprig und leicht goldbraun backen. Das **Brötchen** quer halbieren.



5. Fertigstellen & servieren

¾ der Crème fraîche in den Topf geben und die **Suppe** mit einem Stabmixer fein pürieren, kräftig mit Salz und mehr **Gewürzmischung** abschmecken. Den **Bacon** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze in 2-3Min. gar und leicht knusprig braten. Die **Suppe** mit dem **Bacon** und der **restlichen Crème fraîche** garnieren und mit dem **Knoblauchbrot** servieren.



6. Vorsicht, heiß und fettig

Das Fett, das der Bacon beim Braten freisetzt, solltest du auf keinen Fall wegschütten oder -wischen. In die Suppe gerührt gibt es ihr eine herrlich würzige Note und ein dezentes Raucharoma. Übrigens: Dieses enthaltene, geschmacksintensive Fett ist auch der Grund, warum du beim Braten des Specks kein zusätzliches Öl mehr benötigst.