



Spanische Tomatensuppe

mit Chorizo und Croûtons



30-40min



2 Personen

Das erdig-rauchige Aroma von herzhafter Chorizo und geräuchertem Paprikapulver tut der fruchtigen Tomatensuppe richtig gut. Mit von der Partie: Zwiebeln, Karotten, feine Borlottibohnen und knusprige Croûtons. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehne
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Chorizo ⁷
- 1 rustikale Mehrkornstange ¹
- 1 Dose Borlottibohnen
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

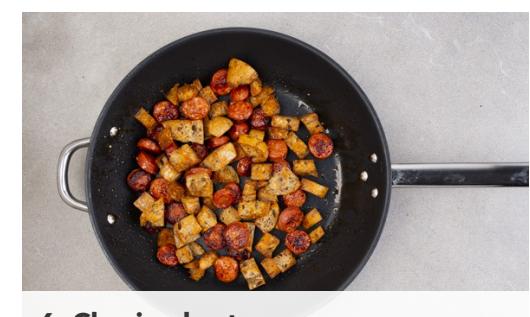
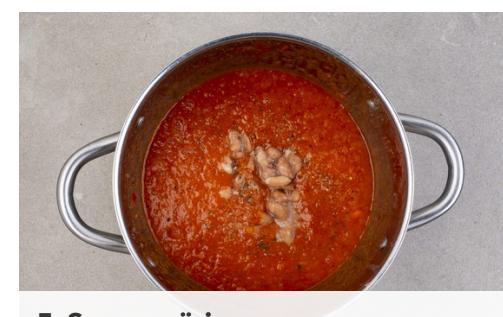
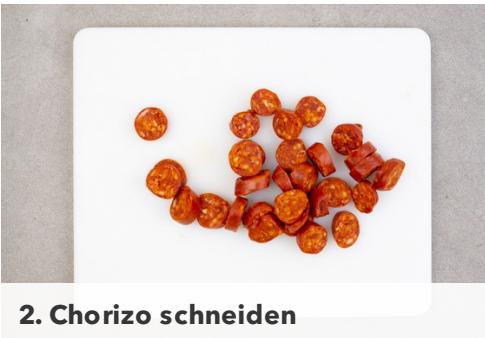
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 722kcal, Fett 30.2g, Kohlenhydrate 74.2g, Eiweiß 35.3g



Die **Karotten**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit dem **Paprikapulver** bestäuben und das **Tomatenmark** einröhren, dann mit den **gehackten Tomaten**, 250ml Wasser und dem **Bohnenwasser** ablöschen. Das **Brühgewürz** und ca. **2/3 der Bohnen** zugeben und die **Suppe** 3-4Min. sanft köcheln lassen.

Die **Suppe** mit einem Stabmixer glatt pürieren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Die **restlichen Bohnen** unterrühren.

Die **Chorizo** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Die **Croûtons** zugeben und 3-4Min. bei mittlerer Hitze mitsrösten. **Tipp:** Die **Chorizo** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Suppe** mit der **Chorizo**, den **Croûtons** und den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.