



Spanische Tomatensuppe

mit Chorizo und Croûtons



30-40min



3-4 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
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Packungen Chorizo ⁷
- 2 rustikale Mehrkornstangen ¹
- 2 Dosen Borlottibohnen
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer 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 699kcal, Fett 30.0g, Kohlenhydrate 67.7g, Eiweiß 34.7g



Die **Karotte** schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



Die **Karotten**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit dem **Paprikapulver** bestäuben und das **Tomatenmark** einrühren, dann mit den **gehackten Tomaten**, 500ml Wasser und dem **Bohnenwasser** ablöschen. Das **Brühgewürz** und ca. **2/3 der Bohnen** zugeben und die **Suppe** 3-4Min. sanft köcheln lassen.



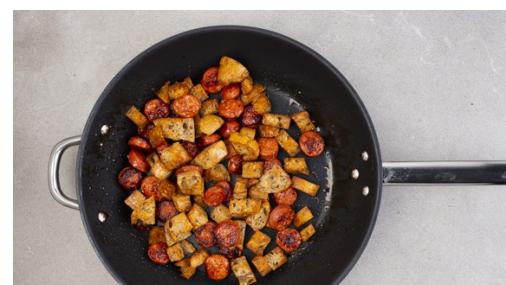
Die **Chorizo** in feine Scheiben schneiden oder grob würfeln.



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



Das **Brot** in kleine Würfel schneiden. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, dabei das **Bohnenwasser** auffangen.



Die **Chorizo** in einer großen Pfanne mit 2-3EL 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.