



## 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 <sup>7</sup>
- 2 rustikale Mehrkornstangen <sup>1</sup>
- 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



### 1. Gemüse schneiden

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.



### 4. Suppe ansetzen

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.



### 2. Chorizo schneiden

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



### 5. Suppe pürieren

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



### 3. Croûtons vorbereiten

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



### 6. Chorizo braten

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 mitrösten. **Tipp:** Die **Chorizo** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Suppe** mit der **Chorizo**, den **Croûtons** und den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.