



Vegane Paprikacremesuppe

leicht pikant mit Guacamole-Brot

⌚ 20-30min



2 Portionen

Für diese aromatische Cremesuppe werden Paprika, Tomaten, Knoblauch und Thymian zunächst im Ofen geröstet. Dadurch bekommt die Suppe später geschmacklich eine tolle Tiefe. Für leichte Schärfe sorgt frische Peperoni, die du nach Belieben auch weglassen kannst. Geröstete Brötchenscheiben mit Guacamole sind eine leckere Ergänzung. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 4 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 15g Basilikum & Thymian
- 1 Peperoni
- 1 Vollkornbaguettebrötchen ^{1,2}
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 650kcal, Fett 42.2g, Kohlenhydrate 55.3g, Eiweiß 12.1g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die **Tomaten** in Spalten schneiden, den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen.



4. Brötchen schneiden

Das **Brötchen** in Scheiben schneiden. Die **beiden größten Scheiben** aus der Mitte 4-5Min. im Ofen aufbacken. Das **restliche Brötchen** in Würfel schneiden, mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und 2-3Min. auf dem Gemüseblech mitrösten.



2. Gemüse rösten

Die **Paprika**, die **Tomaten**, den **Knoblauch** und den **Thymian** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und 15-20Min. im Ofen rösten.



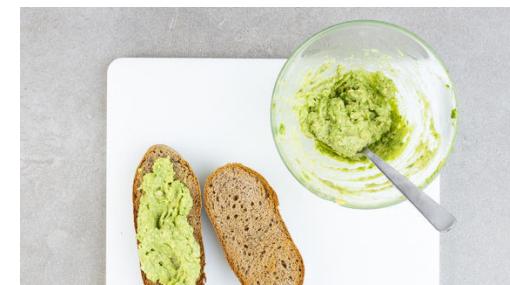
5. Suppe zubereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln, dann in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Ofengemüse samt Bratsäften**, die **Brotwürfel**, 300ml heißes Wasser und die **½ des Brühgewürzes** in den Topf geben und aufkochen. Anschließend ca. 2Min. köcheln lassen, dann mit einem Stabmixer fein pürieren.



3. Garnitur vorbreiten

Die **Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Peperoni** in dünne Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



6. Brot bestreichen

Die **Guacamole** nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die **Brötchenhälften** streichen. Die **Suppe** mit 1-2EL Essig sowie dem **restlichen Brühgewürz** und Pfeffer abschmecken und auf tiefe Schalen oder Teller verteilen. Mit dem **Basilikum** und den **Peperoniringen** garnieren und mit dem **Guacamole-Brot** servieren.