MARLEY SPOON



Auberginen-Kirschtomaten-Suppe

mit Paprika-Chermoula-Crostini

ca. 40min 4 Portionen

Wusstest du, dass man aus Ofengemüse ganz fabelhafte Suppen kochen kann? Durch das Vorbacken bekommt das Gemüse reichlich schmackhafte Röstaromen, die im Suppentopf super zur Geltung kommen. Wir reichen heute also eine leckere Röstgemüsesuppe aus Auberginen und Kirschtomaten – und als knusprige Beilage gibt es feine Crostini mit einer Paste aus Paprika, Kichererbsen und Petersilie. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 Auberginen
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 20g Petersilie
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Baguettebrötchen [1]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

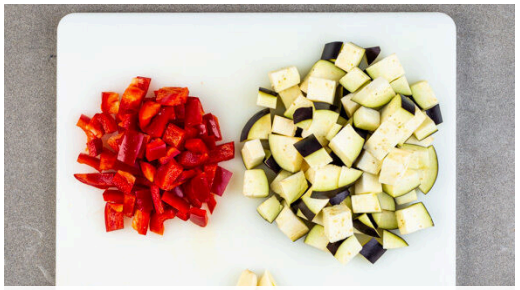
- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 551kcal, Fett 24.3g, Kohlenhydrate 68.9g, Eiweiß 12.3g



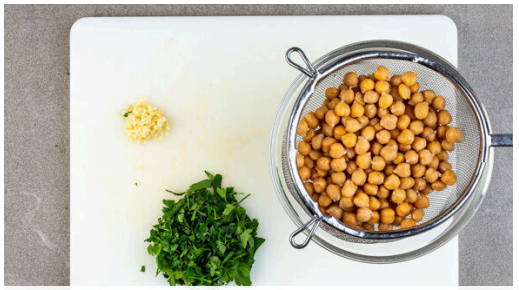
1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Auberginen** ebenfalls in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen und grob würfeln. **Zwei Knoblauchzehen** schälen und halbieren.



2. Gemüse rösten

Die **Paprika** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Kirschtomaten**, die **Auberginen**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Blech mit der **Gewürzmischung**, 1 kräftigen Prise Salz und 2EL Olivenöl vermengen. Das **Gemüse** ca. 10Min. im Ofen rösten, bis es leicht gebräunt ist.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Die **übrige Knoblauchzehe** schälen und fein würfeln. In einem großen Topf 800ml Wasser zum Kochen bringen.



4. Paprika pürieren

Das **Gemüse** aus dem Ofen nehmen. Die **geröstete Paprika** in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer grob pürieren. Den Stabmixer noch nicht abspülen. 2EL Butter in kleine Würfel schneiden, unter die **pürierte Paprika** mengen und schmelzen lassen.



5. Suppe fertigstellen

Die **Kirschtomaten**, die **Auberginen**, die **Zwiebeln** und den **gerösteten Knoblauch** ins kochende Wasser geben. Das **Brühgewürz** und 1EL Essig unterrühren und die **Suppe** für ca. 5Min. köcheln lassen. Die **Suppe** mit dem Stabmixer cremig pürieren und mit Pfeffer abschmecken. Mehr Wasser hinzufügen, falls die **Suppe** zu dickflüssig ist.



6. Crostini backen

Die **Kichererbsen**, die **½ der Petersilie**, den **gewürfelten Knoblauch**, 1TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer mit der **Paprika** mischen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Das **Brötchen** aufschneiden und mit dem **Paprika-Kichererbsen-Mix** bestreichen. Die **Crostini** 7–8Min. im Ofen backen. Die **Suppe** mit der **übrigen Petersilie** garnieren und mit den **Crostini** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**