MARLEY SPOON



Auberginen-Kirschtomaten-Suppe

mit Paprika-Chermoula-Crostini

ca. 40min 2 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

- 1 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Kirschtomaten
- 1 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 10g Petersilie
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Baguettebrötchen [1]

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

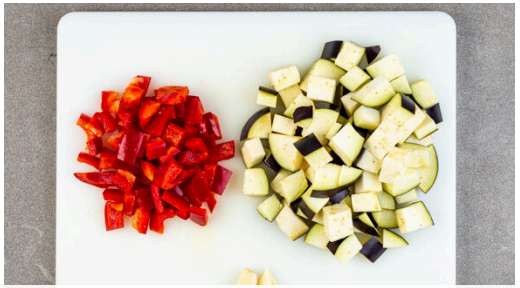
- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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 659kcal, Fett 25.6g, Kohlenhydrate 87.0g, Eiweiß 16.1g



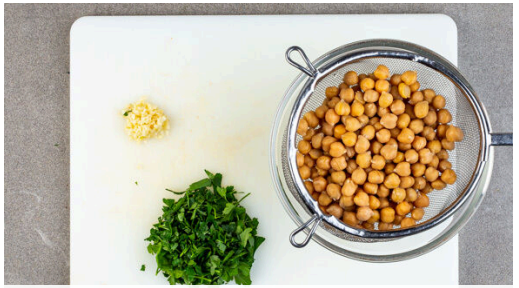
1. Gemüse schneiden

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



2. Gemüse rösten

Die **Paprika** auf eine Seite eines mit Backpapier ausgelegten Backbleches geben, mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Die **Kirschtomaten**, die **Auberginen**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** auf der anderen Seite mit der **Gewürzmischung**, 1 Prise Salz und 1EL 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 mittelgroßen Topf 400ml 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. 1EL 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. Die **½ des Brühgewürzes** und 1TL Essig unterrühren und die **Suppe** für ca. 5Min. köcheln lassen. Die **Suppe** mit dem Stabmixer cremig pürieren und mit Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken. Mehr Wasser hinzufügen, falls die **Suppe** zu dickflüssig ist.



6. Crostini backen

Die **Kichererbsen**, die **½ der Petersilie**, den **gewürfelten Knoblauch**, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer mit der **Paprikabutter** vermengen 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.