



Vegane Paprikacremesuppe

leicht pikant mit Guacamole-Brot



20-30min



3-4 Personen

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

- 3 rote Paprika
- 8 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Basilikum & Thymian
- 1 rote Peperoni
- 2 Vollkornbaguettebrötchen¹
- 1 Packung geschnittener Lauch
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

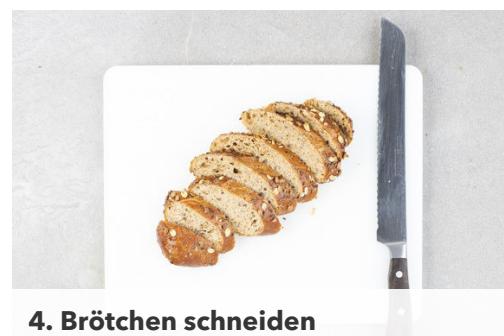
Nährwertangaben pro Portion

Energie 596kcal, Fett 36.9g, Kohlenhydrate 56.4g, Eiweiß 10.7g



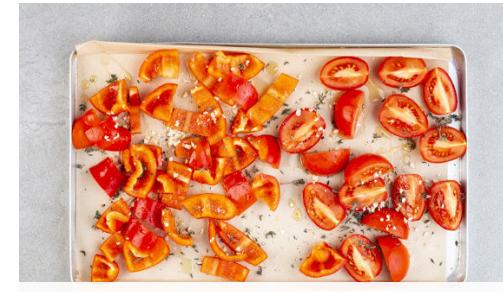
1. Gemüse schneiden

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



4. Brötchen schneiden

Die **Brötchen** in Scheiben schneiden. Jeweils die **beiden größten Scheiben** aus der Mitte 4-5Min. im Ofen aufbacken. Die **restlichen Brötchenscheiben** in Würfel schneiden, mit 1-2EL 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 2-3EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und 15-20Min. im Ofen rösten.



5. Suppe zubereiten

Den **Lauch** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Ofengemüse samt Bratsäften**, die **Brotwürfel**, 500ml heißes Wasser und die **1/2 des Brühgewürzes** in den Topf geben. Alles einmal aufkochen und anschließend ca. 2Min. köcheln lassen, dann mit einem Stabmixer fein pürieren.



3. Garnitur vorbereiten

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



6. Brot vorbereiten

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.