

MARLEY SPOON



Spanische Tomatensuppe

mit Chorizo und Croûtons



30-40Min.



2 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
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Chorizo ⁷
- 1 rustikales Baguettebrötchen ¹
- 1 Dose Borlottibohnen
- 1 Päckchen Paprikagewürz
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Rinderbrühwürfel

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 761.0kcal, Fett 34.7g, Eiweiß 38.8g, Kohlenhydrate 69.3g



1. Gemüse schneiden

Die **Karotte** schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** 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 mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit dem **Paprikagewürz** bestäuben und das **Tomatenmark** einrühren, dann mit den **gehackten Tomaten**, 250ml Wasser und dem **Bohnenwasser** ablöschen. Den **Brühwürfel** und ca. **2/3 der Bohnen** zugeben und die **Suppe** 3-4Min. sanft köcheln lassen.



2. Chorizo schneiden

Die **Chorizo** in feine Scheiben schneiden.



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



6. Chorizo braten

Die **Chorizo** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Die **Croûtons** ca. 3-4Min. bei mittlerer Hitze mitrösten. **Tipp:** Die **Chorizo** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Suppe** mit der **Chorizo**, den **Croûtons** und den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.