

Wärmende Rosenkohlcremesuppe mit knusprigem Bacon und Baguette

Family 25 – 35 Minuten • 749 kcal • Tag 5 kochen

3



Zwiebel



Knoblauchzehe



mehlig. Kartoffeln



Rosenkohl



Schmand



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Steinofenbaguette



Hühnerbrühe



Bacon (Streifen)



Zitrone, gewachst



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 Backblech, 1 großen Topf mit Deckel, 1 Messbecher und 1 Pürierstab

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Zwiebel DE NL NZ	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
mehlig. Kartoffeln	2	3	4
Rosenkohl	300 g	450 g	600 g
Schmand 7)	100 g	100 g	200 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	5 g	10 g
Steinofenbaguette 15) 16)	1	1,5**	2
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Bacon (Streifen)	100 g	160 g	200 g
Zitrone, gewachst ZA ES	1	1	1

Wasser* Angaben im Text

Salz*, Pfeffer* nach Geschmack

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 880 g)
Brennwert	357 kJ/85 kcal	3134 kJ/749 kcal
Fett	3,07 g	26,97 g
– davon ges. Fettsäuren	1,49 g	13,13 g
Kohlenhydrate	10,69 g	93,94 g
– davon Zucker	1,75 g	15,38 g
Eiweiß	3,26 g	28,67 g
Salz	0,581 g	5,100 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **10)** Sellerie **15)** Weizen **16)** Gerste

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande

NZ: Neuseeland **ZA:** Südafrika **ES:** Spanien **AR:** Argentinien



Gemüse schneiden

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen und beides fein hacken.

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Die äußeren Blätter der **Rosenkohlröschen** entfernen und dann **Rosenkohl** halbieren.

600 ml [900 ml | 1.200 ml] heiße **Hühnerbrühe** vorbereiten.



Bacon anbraten

In einem großen Topf **Baconstreifen** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. knusprig braten. **Bacon** aus dem Topf nehmen, dabei das ausgetretene Fett im Topf zurücklassen und den **Bacon** beiseite stellen.



Für die Suppe

Den selben Topf erneut erhitzen, gehackte **Zwiebel** und **Knoblauch** sowie **Kartoffelwürfel** und **Rosenkohlhälften** zugeben und 2 – 3 Min. anschwitzen.

Mit vorbereiteter **Hühnerbrühe** ablöschen, **Gewürzmischung „Hello Muskat“** hinzufügen und 10 – 15 Min. abgedeckt weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Topf anschließend vom Herd nehmen.



Baguette aufbacken

Baguette auf einem Backblech auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 8 Min. backen, bis es knusprig ist.

Zitrone in 6 Spalten schneiden.



Suppe vollenden

Schmand zu der **Suppe** hinzufügen.

Suppe mit einem Pürierstab cremig pürieren, mit dem **Saft** von 1 [1 | 2] **Zitronenspalte**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Rosenkohlsuppe in Schüsseln füllen und mit **Baconstreifen** garnieren.

Baguette in Scheiben schneiden und dazu servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

