

Wärmende Rosenkohlcremesuppe

mit knusprigem Bacon und Baguette

Family Thermomix kocht • 749 kcal • Tag 5 kochen







Zwiebel













Gewürzmischung "Hello Muskat"

Schmand



Steinofenbaguette





Bacon (Streifen)



Hühnerbrühe

Zitrone, gewachst



thermomix

✓ 15 [15 | 25] Min.

35 [35 | 40] Min.

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Wasser*, Ol*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech und 1 kleine Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Zwiebel DE NL NZ	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
mehligk. Kartoffeln	2	3	4
Rosenkohl	300 g	450 g	600 g
Schmand 7) Gewürzmischung "Hello Muskat" 10)	100 g	100 g	200 g
	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 AR	1	1	1
Wasser*, Ol*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		
*Gut im Haus zu hahen			

^{*}Gut, im Haus zu habe

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.

 $\textbf{Allergene: 7)} \ \mathsf{Milch} \ (\mathsf{einschlie} \\ \mathsf{Slich} \ \mathsf{Laktose}) \ \textbf{10)} \ \mathsf{Sellerie} \ \textbf{15)} \ \mathsf{Weizen}$ $\textbf{16)} \ \mathsf{Gerste}$

(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 vorbereiten

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

Knoblauch und **Zwiebel** abziehen, **Zwiebel** halbieren.

Kartoffeln schälen und vierteln.

Die äußeren Blätter der **Rosenkohlröschen** entfernen. Von 2 [3 | 4] **Rosenkohlröschen** alle Blätter abzupfen und diese in den Varoma-Behälter geben. Varoma-Behälter verschließen.



Zerkleinern & dünsten

Zwiebelhälften und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Rosenkohlröschen zugeben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 15 g [15 g | 20 g] Öl* zugeben und 6 Min./100 °C/Stufe 1 dünsten.



Suppe kochen

Kartoffelviertel in den Mixtopf zugeben, 5 Sek./
Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach
unten schieben. 600 g [750 g | 900 g] Wasser*,
Hühnerbrühe, Salz* und Pfeffer* zugeben. Varoma
aufsetzen und 16 Min.[17 Min. | 18 Min.]/Varoma/
Stufe 1 garen.

Währenddessen Bacon und Baguette backen.



Speck & Baguette backen

Baconstreifen in einer Auflaufform verteilen.

Baguette auf ein Backblech geben und zusammen mit der Auflaufform für 8 – 10 Min. in den Backofen geben.

Währenddessen Zitrone in 6 Spalten schneiden.



Suppe vollenden

Varoma abnehmen.

Schmand und Gewürzmischung "Hello Muskat" in den Mixtopf zugeben und 3 Min./98 °C/
Stufe 1 erwärmen. Mit dem Saft von 1 [1 | 2]
Zitronenspalte, Salz* und Pfeffer* abschmecken und 50 Sek./Stufe 5-6-7 schrittweise ansteigend pürieren.

Tipp: Wenn Du Deine Suppe etwas dünner magst, rühre einfach einen Schluck Wasser mit dem Spatel unter, bis sie die gewünschte Konsistenz hat



Anrichten

Rosenkohlsuppe in Schüsseln füllen, mit Baconstreifen und gegarten Rosenkohlblättern toppen.

Baguette in Scheiben schneiden und zusammen mit den restlichen **Zitronenspalten** genießen.

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



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