

Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum



Zutaten für vier Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
2 Dosen geschälte Tomaten zu je 400 g
1 Handvoll Basilikumblätter
400 ml Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
125 g Mozzarella
einige Basilikumblätter als Garnitur
1 EL Olivenöl

1. Zwiebel würfeln und mit dem fein gehacktem Knoblauch in 2 EL Olivenöl in einem Topf glasig braten. 1 TL Tomatenmark mit anschwitzen.
2. Dosentomaten zugeben und im Topf grob zerteilen.
3. Basilikumblätter rupfen und waschen, zugeben.
4. Mit der Geflügelbrühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
5. Mit einem Mixstab sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mozzarella längs vierteln und dann in Scheiben schneiden. Suppe in Teller geben und jeweils einige Mozzarellastücke einlegen.

Mit Basilikumblättern garnieren und mit ein wenig Olivenöl beträufeln.

Hinweise:

Dazu Croûtons aus Kastenweißbrot reichen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Suppen, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023