

Tomatensuppe mit Mascarpone



Zutaten für drei Personen:

1/2 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
1 Dose geschälte Tomaten
(400 ml)
200-300 ml Gemüsebrühe
1 Scheibe Toastkäse
1-2 EL Mascarpone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano
Tabasco

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Zwiebel würfeln und in einem hohen Topf in Olivenöl glasig anschwitzen, nicht bräunen. Tomatenmark mit anschwitzen. Etwas Zucker einstreuen und karamellisieren lassen.

2. Die Tomaten aus der Dose zugeben und mit einem Kochlöffel etwas zerteilen.

3. Gemüsebrühe zugeben, eine Scheibe Toastkäse, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.

4. Etwa 1 gut gehäuften EL Mascarpone zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano, Chili und (optional) Tabasco würzen.

5. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Basilikum dekorieren.

Hinweise:

Statt Mascarpone kann man einfach auch mal 2-3 EL Sahne unterrühren.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023