



Tomatensuppe mit Toppings

Zutaten

für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Gemüsebouillon (Pulver)
- 400 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 800g Tomaten
- 1 TL Italienische Kräuter (getrocknet)
- Meersalz
- Pfeffer

Topping Vegan

- Kleine Nudeln
- Basilikumpesto

Mozzarella-Topping

- 70 g Mini-Mozzarella
- Basilikumblätter

Backerbsen-Topping

- 2 EL Dinkel- Backerbsen

Besonderes Zubehör

Schöne Platte zum anrichten

Schwierigkeitsgrad

Gelingt leicht

Zubereitungszeit

10 Minuten
+35 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch schälen und in Würfeln schneiden, Gemüsebouillon mit Wasser nach Packungsanweisung zubereiten. Tomaten waschen klein schneiden und zu der Gemüsebouillon geben, 20 min köcheln lassen. Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, mit die Zwiebeln und den Knoblauch 2 Min. anschwitzen. Gemüsebrühe mit den Tomaten pürieren, durch ein Sieb zu den Zwiebeln und Knoblauch geben, alles zum kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen. Während die Suppe kocht das gewünschte Topping zubereiten.

alternative Zutaten

Olivenöl: Sonnenblumenöl, Rapsöl, Margarine

Gemüsebouillon: frische Gemüsebrühe

Basilikumpesto: Radiesengrünpesto, Petersilienpesto