Tomatensuppe Caprese

Suppen » Tomaten-Suppe

Zutaten (4 Personen)

» 2 kl. Zucchini
» 2EL Öl
» 1l Wasser
» 1 Pk. Tomatencreme-Suppe
» 400g Gnocchi
» 125g Mozzarella
» 2 Stiele Basilikum
» 2EL Butter/Margarine
» Pizzagewürz
» 4 Scheiben Ciabatta

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zucchini putzen, waschen und in feine Stifte schneiden. In einem Topf Öl heiß werden lassen und die Zucchinistifte darin ca. 5min dünsten.

2. Wasser zugießen und Tomatencreme-Suppe einrühren. Unter Rühren aufkochen, bei geringer Wärmezufuhr 5min kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Nach 4min Garzeit Gnocchi zufügen.

3. Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden.

4. Butter mit Pizzagewürz verrühren. Ciabatta im Toaster rösten und mit der Butter bestreichen. Suppe mit Mozzarella und Basilikum garniert servieren, das Ciabatta dazu reichen.

Nährwerte: 485kcal/E12g/F23g/KH80g pro Portion

angelegt am: 06.07.2003 Rezept-Nr: 446

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke