

# Tomatencremesuppe mit gebratenen Maultaschen

Suppen » Tomaten-Suppe

## Zutaten (4 Personen)

- » 425ml Dosentomaten
- » 600ml Wasser
- » 1 Pk. Tomatencreme-Suppe
- » 150ml Schlagsahne
- » 1 Zwiebel(n)
- » 250g Maultaschen
- » 1EL Butter/Margarine
- » 50g Gratin-Käse

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Tomaten in einen Topf geben, Wasser dazugießen, Tomatencremesuppe einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr 5min offen kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Sahne zugießen und unterrühren.

2. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Die Maultaschen in Streifen schneiden. In einer Pfanne 6EL Wasser erhitzen, Maultaschenstreifen zufügen, unter Wenden garen, bis das Wasser verdunstet ist.

3. Butter und Zwiebeln zugeben, unter Wenden ca. 5min goldbraun braten. Suppe in Tellern anrichten. Maultaschen und Zwiebeln darauf verteilen und mit Käse bestreut servieren.

Nährwerte: 389kcal/E10g/F23g/KH33g pro Portion

angelegt am: 06.07.2003

Rezept-Nr: 447

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