

# Klare Brühe mit Parmesanklößchen

Suppen » Klare Brühen

## Zutaten (4 Personen)

- » 60g Butter/Margarine
- » 1TL getr. Basilikum
- » 100g ger. Parmesan
- » 1 Ei(er)
- » 60g Mehl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » 2 Tomate(n)
- » 2-3EL Olivenöl
- » 400ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 400ml Gemüsefond
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » frisches Basilikum

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Butter schaumig aufschlagen. Basilikum, Käse, Ei, Mehl und Salz unterkneten. Masse zugedeckt ca. 5min kühl stellen.

2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch würfeln. Tomaten kreuzweise einritzen. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Brühe und Fond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Tomaten in die Brühe geben, bei schwacher Hitze ca. 5min zugedeckt köcheln lassen.

3. Aus der Käsemasse mit feuchten Händen kleine Klöße formen. Tomaten aus der Brühe heben und abtropfen lassen. Klößchen in die Brühe geben und bei schwacher Hitze 8-10min gar ziehen lassen. Petersilie fein hacken. Brühe und Klößchen mit Petersilie bestreut in Tellern servieren. Nach Belieben mit Basilikum garnieren.

Dazu schmeckt Baguette.

Nährwerte: 350kcal/E13g/F27g/KH13g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 381

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke