

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Käse-Croûtons

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

2 Dosen gehackte Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
14 g frischer Basilikum
2 Esslöffel saure Sahne
1 Esslöffel Instant-Gemüsebrühe
4 Scheiben Mehrkornbrot
50 g gemischter Blattsalat
1 Teelöffel Balsamico-Essig
2 Esslöffel Butter
2 Teelöffel Zucker
115 g Cheddar
Salz, Pfeffer
1/2 Esslöffel Olivenöl
300 ml Wasser

Ein beliebter Klassiker, den man zu jeder Jahreszeit gerne löffelt. Für eine knusprige Suppeneinlage sorgen selbstgemachte Käse-Croûtons mit würzigem Cheddar.

- 1 -

Blattsalat waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum

waschen, Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken.

- 2 -

In einem großen Topf die Hälfte der Butter zum Schmelzen bringen. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und 2-3 Minuten anschwitzen.

- 3 -

Tomaten, Gemüsebrühe und Wasser in den Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Den Cheddar fein reiben und auf der Hälfte der Brotscheiben verteilen. Mit den restlichen Brotscheiben abdecken.

- 5 -

Sandwiches von beiden Seiten mit der restlichen Butter bestreichen. Anschließend auf jeder Seite ca. 3 Minuten in einer Pfanne kross anbraten. Brote aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.

- 6 -

In einer großen Schüssel Balsamico-Essig mit Olivenöl und Salz und Pfeffer vermischen. Salat dazugeben und mit dem Dressing anmachen.

- 7 -

Suppe mit Basilikum und saurer Sahne vermengen und mit einem Stabmixer sämig pürieren. Sandwiches in Croûtons schneiden.

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Käse-Croûtons

- 8 -

Die Suppe auf tiefe Teller verteilen und zusammen mit Croûtons und Salat servieren.