

Rezeptidee

Kinderleichte Tomatensuppe mit allerlei Toppings



Zutaten Für 2 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Alnatura Gemüsebouillon (Pulver)
- 400 ml Wasser
- 1 EL Alnatura Olivenöl
- 400 g Alnatura Passata
- 1 TL Alnatura Italienische Kräuter (getrocknet)
- Alnatura Meersalz
- Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen

Topping Pasta & Pesto

- 80 g Alnatura Bauernhof-Nudeln
- 2 TL Alnatura Pesto Basilico

Mozzarella-Topping:

- 70 g Alnatura Mozzarella-Minis
- 1 Handvoll Basilikumblätter

Backerbsen-Topping:

- 2 EL Alnatura Dinkel-Backerbsen

Zubereitung: 10 Min. + 20 mi. Kochzeit

Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Gemüsebouillon mit Wasser nach Packungsanweisung zubereiten. Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin 2 Min. anschwitzen. Passata und Gemüsebrühe hinzufügen, zum Kochen bringen und 15 Min. köcheln lassen.

Während die Suppe kocht, das gewünschte Topping vorbereiten. Für die Pasta-&-Pesto-Variante Bauernhof-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten, in einem Sieb abgießen und mit Wasser abbrausen. Für die Mozzarella-Version Mozzarella-Minis in einem Sieb abtropfen lassen, Basilikumblätter waschen, abtrocknen und in Streifen schneiden. Suppe fein pürieren, italienische Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Lieblings-Topping anrichten.

Hinweis: Mit dem Pasta-&-Pesto-Topping ist die Suppe vegan.