

Tomatensuppe Amalfitana

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1	Zwiebel	800 g	Tomaten (aus der Dose)
2	Knoblauchzehen	1 EL	Balsamico
1 EL	Zucker	2 EL	Tomatenmark
100 g	getrocknete Tomaten	200 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Chilipaste	1 TL	Oregano
1 TL	getrocknetes Basilikum	10	Cherry Tomaten
400 g	Mozzarella	500 g	frische Pasta
4	Scheiben Toastbrot	300 ml	Wasser
	etwas Öl zum Anbraten		Salz
	Pfeffer		

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel in Öl anschwitzen und Wasser, Aceto Balsamico und 6 geviertelte Cherry Tomaten zugeben. Dann Tomatenmark, Zucker, getrocknete Tomaten, Tomaten aus der Dose, Gemüsebrühe, den gepressten Knoblauch, Chili und Basilikum unterrühren.

Die Suppe ca. 10 Minuten lang kochen lassen, Mit Salz, Oregano und Pfeffer würzen und anschließend mit dem Stabmixer pürieren.

Pasta zugeben, zusammen mit Mozzarella und den restlichen klein geschnittenen Tomaten.

Die Suppe noch ein paar Minuten kochen lassen.

Die Toastscheiben anrösten, mit Knoblauch einreiben und zur Suppe servieren.