



## Tomatensuppe mit Tortelloni und Speck

garniert mit Basilikum und Käse



ca. 25min



2 Personen

Tomatensuppe ist so ein Kindheitsklassiker, der Leib und Seele gleichermaßen wärmt. Wir wollen deine Erinnerungen etwas auffrischen und ergänzen das Süppchen mit Paprika, Karotte, gebratenem Speck und köstlichen Pesto-Tortelloni. Etwas frisches Basilikum und würzigen Käse dazu und wenn du richtig lauschst, hörst du, wie dich deine Mutter zum Essen ruft!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 250g Pesto-Tortelloni <sup>1,3,7</sup>
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 696kcal, Fett 30.6g, Kohlenhydrate 74.8g, Eiweiß 26.4g



**1. Gemüse schneiden**

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in ca. 1cm große Stücke schneiden.



**4. Suppe verfeinern**

1EL Balsamicoessig hinzufügen und die **Suppe** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 10Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



**2. Suppe ansetzen**

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und den **Speck** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl 3-4Min. anbraten, bis der **Speck** leicht braun wird. Die **Paprika** und die **Karotten** dazugeben und noch mal ca. 2Min. braten.



**5. Tortelloni zugeben**

Nach 10Min. die **Tortelloni** dazugeben und alles noch ca. 3Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.



**3. Suppe kochen**

Mit den **passierten Tomaten** und 300ml heißem Wasser ablöschen und das **Brühgewürz** einrühren. Abgedeckt aufkochen lassen.



**6. Anrichten und servieren**

Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, den **Käse** darüberstreuen, mit dem **Basilikum** garnieren und servieren.