



Tomatensuppe mit Tortelloni und Speck

garniert mit Basilikum und Käse



ca. 25min



3-4 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

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprika
- 2 Karotten
- 2 Packungen Baconstreifen
- 2 Packungen passierte Tomaten
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g Pesto-Tortelloni ^{1,3,7}
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- großer 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 662kcal, Fett 26.9g, Kohlenhydrate 74.8g, Eiweiß 26.3g



1. Gemüse schneiden

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



4. Suppe verfeinern

2EL 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 großen 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 700ml 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.