



Cremige Tomatensuppe

mit Champignon-Käse-Baguettes



20-30min



3-4 Personen

Tomatensuppe: Duftende, farbenfrohe Kindheitserinnerung, gesunder Sattmacher und herzhafter Seelenwärmer! Crème fraîche und frisches Basilikum sind die kontrastreichen i-Tüpfelchen, die das schöne Bild vollenden. Dazu reichen wir knusprige Baguettes mit gebratenen Champignons und leckerem Käse. Auf die Plätze, Löffel, los!

Was du von uns bekommst

- 4 Tomaten
- 20g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 400g passierte Tomaten
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g Champignons
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 666kcal, Fett 28.6g, Kohlenhydrate 77.3g, Eiweiß 25.6g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die **Tomaten** vierteln. Die **Basilikumblätter** abzupfen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Stängel** klein schneiden und in der Suppe mitkochen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Baguettes überbacken

Die **Baguettebrötchen** aufschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der **½ des Käses** bestreuen und die **Pilze** auf dem Käse verteilen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen und die **Baguettes** ca. 5Min. im Ofen überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.



2. Suppe kochen

Die **Tomaten**, ca. **⅔ der Basilikumblätter**, die **passierten Tomaten** und 1L heißes Wasser in einem großen Topf mit **1 kräftigen Prise Muskat** zum Kochen bringen. Das **Brühgewürz** unterrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und die **Suppe** bei mittlerer Hitze 10-15Min. sanft köcheln lassen.



5. Suppe pürieren

Die **Suppe** mit einem Stabmixer im Topf pürieren. Ca. **¼ der Crème fraîche** unterrühren und die **Suppe** ggf. mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. anbraten. Die Hitze reduzieren, den **Knoblauch** unterrühren und 1-2Min. mitgaren, dann mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **Suppe** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen. Mit der **restlichen Crème fraîche** und dem **restlichen Basilikum** garnieren und mit den **Champignon-Käse-Baguettes** servieren.