



## 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
- 10g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 400g passierte Tomaten
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g Champignons
- 4 Baguettebrötchen <sup>1,6</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## 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), Sojabohnen (6), 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.



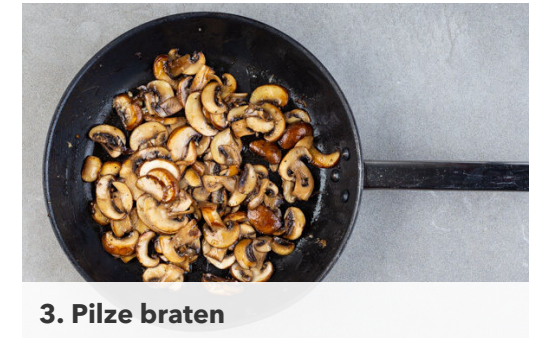
2. Suppe kochen

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.