



<650kcal: Tomatensuppe mit Bacon & Tortelli

garniert mit Käse und frischem Basilikum



ca. 30min



2 Personen

Wir lieben es lecker und einfach. Unser heutiges Modell orientiert sich streng am klassischen italienischen Design und punktet in allen Kategorien: Gezaubert wird ein tomatig-lauchiges Süppchen mit deftigem Bacon und Raspelzucchini. Ein beneidenswerter Badespaß für die äußerlich und innerlich äußerst attraktiven Tortelli mit Ricotta-Spinat-Füllung! Und mit Käse und Basilikum gibt's noch mehr Italien pur für Auge und Mund.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Zucchini
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,3,7}
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Kochtipps

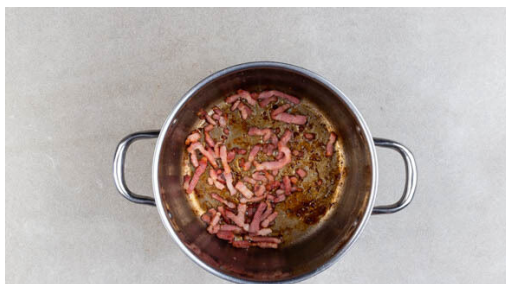
Die Suppe ist ideal zum Vorkochen: Sie schmeckt auch aufgewärmt am nächsten Tag hervorragend!

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 611kcal, Fett 25.6g, Kohlenhydrate 64.9g, Eiweiß 28.4g



1. Bacon braten

Den **Bacon** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. braten, bis er leicht gebräunt ist.



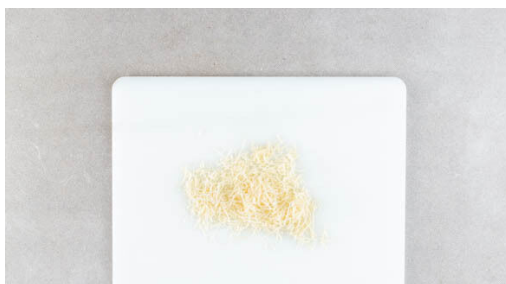
2. Gemüse mitbraten

Die **Zucchini** grob reiben. Die **Zucchini** und den **Lauch** zum **Bacon** in den Topf geben und 3-4Min. mitbraten.



3. Suppe kochen

Das **Tomatenmark** unterrühren und ca. 2Min. mitbraten. 600ml Wasser angießen, die **Suppe** mit ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und 5-6Min. köcheln lassen.



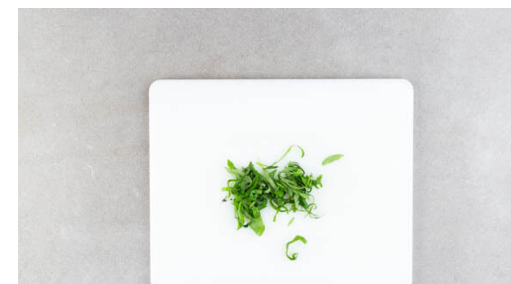
4. Käse reiben

Den **Käse** grob reiben oder nach Belieben mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln.



5. Pasta zugeben

Die **Pasta** in die **Suppe** geben und 4-5Min. mitköcheln lassen.



6. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** abzupfen und in Streifen schneiden, die **Stängel** fein schneiden und in die **Suppe** geben. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Käse** und dem **Basilikum** garniert servieren.