



Tomatensuppe mit Gnocchi und Chorizo

garniert mit Basilikum und Käse



20-30min



2 Personen

Klar ist es nicht leicht, mit fluffigen Gnocchi und pikanter Chorizowurst zu konkurrieren. Dennoch lassen sich die Tomaten heute nicht zur Sauce degradieren, nein, sie übernehmen sogar die Hauptrolle! In einem köstlichen Sud mit angebratener Paprika fühlen sich die süßen Kirschtomaten besonders wohl. Chorizo und Gnocchi scheinen ebenfalls Gefallen an ihrem schwerelosen Statisten-Dasein zu finden. Nun denn: Löffel los!

- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Chorizo, gewürfelt ⁷
- 500g passierte Tomaten
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 250g Kirschtomaten
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Basilikum
- 500g Gnocchi ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 820kcal, Fett 22.7g,
Kohlenhydrate 113.3g, Eiweiß 34.0g



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und fein würfeln.



Die **Kirschtomaten** halbieren und mit 1EL Balsamicoessig in den Topf geben. Die **Suppe** bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren.



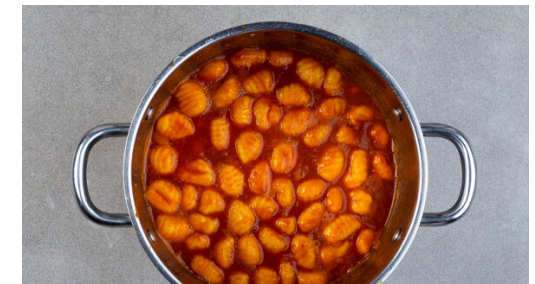
Die **Paprika**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Chorizo** in einem mittelgroßen Topf mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich wird.



Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



Das **Gemüse** mit den **passierten Tomaten** sowie 200ml warmem Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** einrühren und die **Suppe** zum Kochen bringen.



Die **Gnocchi** in die **Suppe** rühren und 2-3Min. köcheln, bis die **Gnocchi** gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Die **Tomatensuppe** mit Salz, Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Mit dem **Käse** und dem **Basilikum** garnieren und servieren.