



Tomatensuppe mit Gnocchi und Veggie-Chorizo

garniert mit Basilikum und Käse



20-30min



3-4 Personen

Klar ist es nicht leicht, mit fluffigen Gnocchi und veganer 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. Die Chorizo und Gnocchi scheinen ebenfalls Gefallen an ihrem schwerelosen Statisten-Dasein zu finden. Nun denn: Löffel los!

- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 vegane Chorizos ⁴
- 800g passierte Tomaten
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g Kirschtomaten
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 20g Basilikum
- 1kg Gnocchi ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 777kcal, Fett 21.3g,
Kohlenhydrate 109.3g, Eiweiß 32.6g



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



Die **Kirschtomaten** halbieren und mit 2EL Balsamicoessig in den Topf geben. Die **Suppe** bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren.



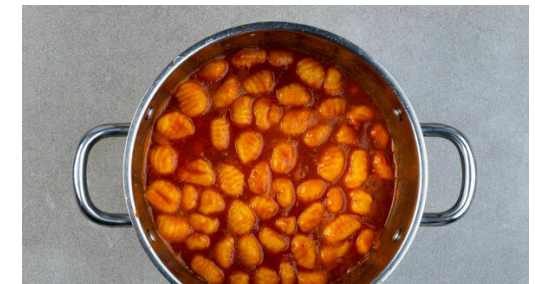
Die **Paprika**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Chorizo** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich wird.



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



Das **Gemüse** mit den **passierten Tomaten** sowie 500ml 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.