



Tomatensuppe mit Speck & 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 Speck und Raspelzucchini. Ein beneidenswerter Badespaß für die äußerlich und innerlich äußert attraktiven Tortelli mit Ricotta-Spinat-Füllung! Und mit Käse und Basilikum gibt's noch mehr Italien pur für Auge und Mund.

- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Zucchini
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Stück italienischer Hartkäse ³
- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 10g Basilikum

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

Kochtipp

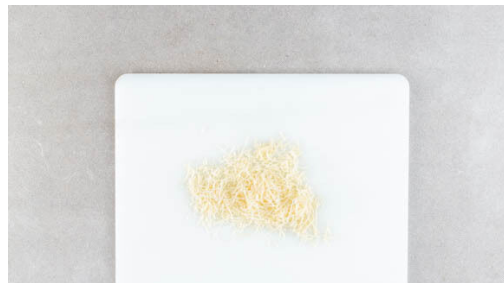
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 659kcal, Fett 30.6g,
Kohlenhydrate 64.7g, Eiweiß 29.6g



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



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



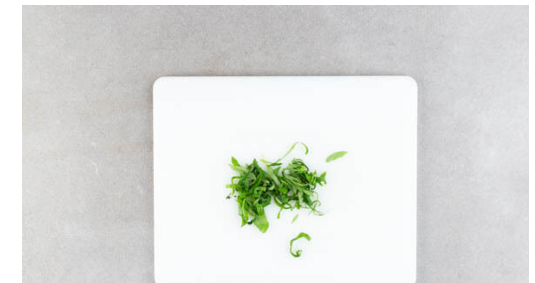
Die **Zucchini** grob reiben. Die **Zucchini** und den **Lauch** zum **Speck** in den Topf geben und 3-4Min. mitbraten.



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



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.



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.