



Tomatensuppe mit Speck & Tortelli

garniert mit Käse und frischem Basilikum



ca. 30min



4 Portionen

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.

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Zucchini
- 400g geschnittener Lauch
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Stücke italienischer Hartkäse³
- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli^{1,2,3}
- 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.

Kochtipp

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 658kcal, Fett 30.6g,
Kohlenhydrate 64.7g, Eiweiß 29.5g



1. Speck braten

Den **Speck** in einem großen Topf mit 2EL 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 **Speck** in den Topf geben und 3-4Min. mitbraten.



3. Suppe kochen

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



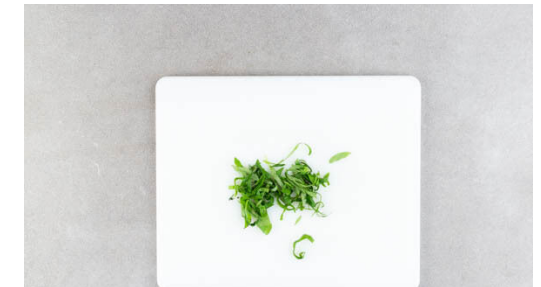
4. Käse reiben

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.