



## Cremige Tomatensuppe

mit Champignon-Käse-Baguettes

20-30min 2 Portionen

Tomatensuppe: Duftende, farbenfrohe Kindheitserinnerung, gesunder Sattmacher und herzhafter Seelenwärmer! Crème fraîche und frisches Basilikum sind die kontrastreichen i-Tüpfelchen, die das schöne Bild vollenden. Dazu reichen wir knusprige Baguettes mit gebratenen Champignons und leckerem Käse. Auf die Plätze, Löffel, los!

## Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 10g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 200g passierte Tomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 250g Champignons
- 2 Baguettebrötchen<sup>1</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben<sup>2</sup>
- 1 Becher Crème fraîche<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 798kcal, Fett 39.5g, Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 29.2g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die **Tomaten** vierteln. Die **Basilikumblätter** abzupfen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Stängel** klein schneiden und in der Suppe mitkochen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 4. Baguettes überbacken

Die **Baguettebrötchen** aufschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der **½ des Käses** bestreuen und die **Pilze** auf dem Käse verteilen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen und die **Baguettes** ca. 5Min. im Ofen überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.



### 2. Suppe kochen

Die **Tomaten**, ca. **⅓ der Basilikumblätter**, die **passierten Tomaten** und 500ml heißes Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Das **Brühgewürz** unterrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und die **Suppe** bei mittlerer Hitze 10-15Min. sanft köcheln lassen.



### 5. Suppe pürieren

Die **Suppe** mit einem Stabmixer im Topf pürieren. Ca. **¼ der Crème fraîche** unterrühren und die **Suppe** ggf. mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. anbraten. Die Hitze reduzieren, den **Knoblauch** unterrühren und 1-2Min. mitgaren, dann mit Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Suppe** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen. Mit der **restlichen Crème fraîche** und dem **restlichen Basilikum** garnieren und mit den **Champignon-Käse-Baguettes** servieren.