



## RS Tomatensuppe mit Speck & Käse-Gnocchi

garniert mit frischem Basilikum



ca. 30min



2 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 äußerst attraktiven Gnocchi mit Käsefüllung! Und mit extra Käse und Basilikum on top gibt's noch mehr Italien pur für Auge und Mund.

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Zucchini
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>
- 300g Gnocchi mit Käsefüllung 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.

## Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

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



### 1. Speck braten

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



### 4. Käse hacken

Den **Käse** nach Belieben grob oder fein hacken.



### 2. Gemüse mitbraten

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



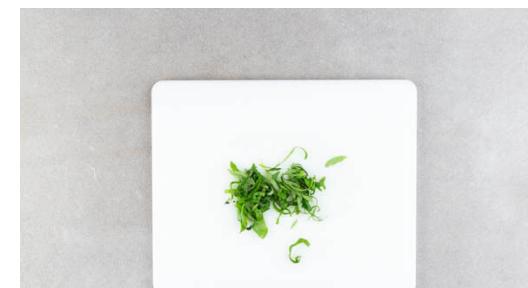
### 5. Gnocchi zugeben

Die **Gnocchi** in die **Suppe** geben und 3-4Min. mitköcheln lassen.



### 3. Suppe kochen

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.



### 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.