



Cremige Tomatensuppe

mit Champignon-Käse-Baguettes



20-30min



3-4 Personen

Wir kochen Tomatensuppe! Die enthält nicht nur wichtige Vitamine und Spurenelemente, sondern wärmt auch noch Herz und Seele. Dazu backen wir knusprige Baguettes mit gebratenen Champignons und leckerem Käse. Eine Suppe, die alle mit Begeisterung auslöffeln!

Was du von uns bekommst

- 5 Tomaten
- 20g frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen braune Champignons
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 726kcal, Fett 31.9g, Kohlenhydrate 77.3g, Eiweiß 33.7g



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 **1/2 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. **2/3 der Basilikumblätter**, die **1/2 der passierten Tomaten** und 1,2L heißes Wasser in einem großen Topf mit **1 kräftigen Prise Muskat** 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. **1/4 der Crème fraîche** unterrühren und die **Suppe** ggf. mit etwas Wasser und den **restlichen passierten Tomaten** verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne mit 2EL 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.