



Tomatensuppe mit Tortelloni und Speck

garniert mit Basilikum und Käse



ca. 25min



3-4 Personen

Tomatensuppe ist so ein Kindheitsklassiker, der Leib und Seele gleichermaßen wärmt. Wir wollen deine Erinnerungen etwas auffrischen und ergänzen das Süppchen um Paprika, Karotte, gebratenen Speck und köstliche Pesto-Tortelloni. Noch etwas frisches Basilikum und würzigen Käse dazu - und wenn du jetzt richtig lauschst, hörst du, wie dich deine Mutter zum Essen ruft!

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprika
- 2 Karotten
- 2 Packungen gewürfelte Speck
- 2 Packungen passierte Tomaten
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 500g Pesto-Tortelloni ^{1,3,7}
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Basilikum

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 2EL Balsamicoessig ¹⁷

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 592kcal, Fett 19.7g,
Kohlenhydrate 74.8g, Eiweiß 24.6g



4. Suppe verfeinern

2. Suppe ansetzen

5. Tortelloni zugeben

3. Suppe kochen

6. Anrichten und servieren

Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, den **Käse** darüberstreuen, mit dem **Basilikum** garnieren und servieren.