

Rezept für Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

– Für meine Tochter Louisa <3



Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe

250 g frische Datteltomaten, 1 Dose geschälte Tomaten groß, 1 Dose geschälte Tomaten klein (Ich verwende gern Kirschtomaten.), eine halbe Gemüsezwiebel, 2 Knoblauchzehen, möglichst frisch und sonst getrocknet: Oregano, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer, Olivenöl, ein bis zwei EL Creme Fraîche (muss nicht), eine Hand voll Pinienkerne

Für die Basilikumklößchen

1 Mozzarella, 100 g Ricotta, 1 großes Bund frisches Basilikum (hier geht nur frisches!), 100 g Mehl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Tomatensuppe kochen

Die halbe Gemüsezwiebel und den Knoblauch fein hacken. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen. Zwiebel mit Knoblauch darin anbraten. Sobald sie leicht gebräunt sind, gibt man die klein geschnittenen Tomaten und die Dosentomaten hinzu. Frische Kräuter vom Stengel zupfen und in die Suppe geben oder den ganzen Stengel hinein. (Dann am Ende entfernen!) Suppe kurz aufkochen und dann auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Tomaten leicht zerfallen. Ab und an umrühren.

Topf vom Herd nehmen. Suppe mit einem Stab pürieren und warm halten.

Basilikumklößchen zubereiten

Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Mozzarella und Ricotta vermengen. Basilikumblätter vom Stiel zupfen oder das Bund grob schneiden und zu der Masse geben. **Einige Blätter Basilikum für die Dekoration aufheben!** Mehl hinein sieben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Stabmixer zu einer geschmeidigen, nicht zu flüssigen Masse verarbeiten. Abschmecken.

Wasser in einem Topf erhitzen. Von der Klößchenmasse mit einem Teelöffel kleine Mengen abstechen und vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Das Wasser sollte jetzt nicht mehr sprudelnd kochen. Basilikumklößchen kurz ziehen lassen, herausheben und gut abtropfen.

Suppe noch einmal kurz erhitzen und Creme Fraîche unterrühren. Anrichten und mit Basilikumklößchen, Basilikumblättern und Pinienkernen anrichten.

Gefällt Dir? Ich freue mich über Likes auf Facebook und Kommentare auf meinem Blog!

Alle Rechte für Text und Bilder liegen bei Charis Stank.

Alpenreiseblog blog.wohlgeraten.de – Onlineshop www.wohlgeraten.de