Rezept

Käfersüppchen

Ein Rezept von Käfersüppchen, am 27.04.2024

Zutaten

1	½ l passierte Tomaten
6 Scheiben	Vollkornbrot
1 EL	Zucker
	Pfeffer
1	kleine runde Ausstechform (2–3 cm Ø)
1 Bund	Basilikum
3 EL	Butter
	Salz
100 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 hungrige Kinder | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Tomatenpüree in einem Topf erhitzen.

2. Währenddessen das Basilikum waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Aus dem Vollkornbrot kleine Kreise ausstechen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brotkreise darin von beiden Seiten knusprig anbraten.

3. Die Suppe mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steif schlagen und unter die Tomatensuppe mischen, eventuell nochmal nachwürzen. Die Suppe in kleine Suppenschüsseln geben, die Vollkorn-Krustis darauf verteilen und mit Basilikumstreifen garnieren.