Rezept

Tomatensuppe mit Hörnchennudeln

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Hörnchennudeln, am 29.04.2024

Zutaten

3	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie
1 Dose	geschälte Tomaten (400 g)
1 Prise	Cayennepfeffer
150 g	Hörnchennudeln
2 Stangen	Staudensellerie
1 Handvoll	Basilikumblätter
5-6 EL	Olivenöl
1 1/2 l	Gemüsebrühe (Instant)
6-8 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Sellerie putzen, waschen und in dünne Scheibchen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Basilikumblätter waschen, trockentupfen und grob klein schneiden. Die Tomaten mit dem Saft durch ein Sieb streichen.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch, Sellerie und Kräuter darin unter Rühren bei schwacher Hitze ca. 5 Min. braten. Dann die Tomaten dazugeben. Mit dem Cayennepfeffer würzen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. schmoren.

3. Die Gemüsebrühe in einem Topf einmal aufkochen, dann zum Tomatengemüse gießen, alles mit Salz abschmecken. Die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Min. köcheln lassen.

4. Dann die Hitze erhöhen. Die Nudeln in die Suppe geben und darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Dabei öfter umrühren, damit sich die Nudeln nicht am Topfboden festsetzen. Die Suppe mit dem Parmesan servieren.