

Rezept

Tomatensuppe mit Mozzarellakugeln

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Mozzarellakugeln, am 19.04.2024

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 1/2 EL Olivenöl	1 Dose geschälte Tomaten (ca. 400 g)
300 ml Gemüsebrühe	80 g Mini-Mozzarellakugeln
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	1/2 TL Pulbiber (scharfe Paprikaflocken)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, weiße Teile in Ringe, hellgrüne Teile in winzig kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebelringe und Knoblauch im heißen Öl glasig dünsten. Tomaten und Brühe zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Min. garen.
2. Mozzarellakugeln in einem Sieb abtropfen lassen. Suppe glatt pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit den Mozzarellabällchen anrichten. Fein mit Pulbiber bestreuen und das Frühlingszwiebelgrün darüberstreuen.