

## Rezept

# Brotsuppe mit Tomaten und Käse

Ein Rezept von Brotsuppe mit Tomaten und Käse, am 15.10.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Weißbrot vom Vortag	<b>200 g</b> Tomaten
<b>100 g</b> Champignons	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 Zweige</b> Thymian
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>1 l</b> Gemüsebrühe
<b>80 g</b> mittelalter Pecorino	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Das Brot 1 cm groß würfeln. Tomaten waschen und würfeln. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken. Thymian waschen, Blättchen abstreifen.

---

2. Zwiebel, Knoblauch und Thymian in 3 EL Öl andünsten. Brot dazugeben und anbraten. Pilze kurz mitbraten. Brühe mit Tomaten dazugeben und die Suppe 5 Min. offen köcheln lassen. Käse entrinden, in Stücke brechen und unter die Suppe mischen. Salzen, pfeffern und mit übrigem Öl beträufeln.