

Rezept

Brotsuppe mit Tomaten und Käse

Ein Rezept von Brotsuppe mit Tomaten und Käse, am 20.03.2023

Zutaten

150 g Weißbrot vom Vortag	200 g Tomaten
100 g Champignons	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl	1 l Gemüsebrühe
80 g 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.