

## Rezept

# Käfersüppchen

Ein Rezept von Käfersüppchen, am 18.12.2025

## Zutaten

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

## 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.