

Rezept

Polentasuppe mit Gebratenen Tomaten

Ein Rezept von Polentasuppe mit Gebratenen Tomaten, am 28.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl	80 g Instant-Polenta
3/4 l Gemüsebrühe	100 ml Weißwein
60 g Greyerzer	250 g Kirschtomaten
1 Zweig Rosmarin	Salz
Pfeffer	1 TL Zucker
3 Stängel Basilikum	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und getrennt fein würfeln. In einem Suppentopf 2 EL Öl erhitzen, darin die Zwiebel und die Hälfte des Knoblauchs goldgelb andünsten. Polenta darüberstreuen und unter Rühren kurz anrösten, dann die Brühe langsam unter ständigem Rühren dazugießen. Die Suppe zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Min. kochen lassen. Dann den Wein hinzufügen und alles zugedeckt weitere 10 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen den Käse fein reiben. Tomaten waschen und halbieren. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Übriges Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, restlichen Knoblauch, Tomaten und Rosmarin hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Tomaten unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. schmoren.
3. Währenddessen Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen, die Hälfte der Blättchen grob zerschneiden, den Rest beiseitelegen. Den Käse unter die Suppe rühren und unter Rühren schmelzen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und auf tiefe Teller oder Schälchen verteilen. Das geschnittene Basilikum unter die Tomaten mischen und die Tomaten auf die Suppe verteilen. Mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.