

Rezept

Sardische Tomatensuppe

Ein Rezept von Sardische Tomatensuppe, am 30.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 250 g frische Tortellini (Kühlregal) | Salz |
| 1 Zwiebel | 2 EL Olivenöl |
| 1 Knoblauchzehe | 1 große Dose geschälte gehackte Tomaten (800 g) |
| 200 ml Gemüsebrühe | 1 kleine Dose weiße Bohnenkerne (250 g Abtropfgewicht) |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | einige Blätter Basilikum |
| 2 große Ciabattabrötchen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 616 kcal

Zubereitung

1. Die Tortellini nach der Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen, anschließend abtropfen lassen.

2. Während die Nudeln kochen, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf leicht erhitzen, die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Tomaten und die Brühe einrühren und aufkochen.

3. Inzwischen die Bohnen in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und zur Tomatensuppe geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und 5-10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.

4. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Suppe abschmecken, die Tortellini hineingeben und mit Basilikum bestreut servieren.