

Rezept

Tomatensuppe mit Basilikum auf Parmesanbrot

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Basilikum auf Parmesanbrot, am 27.04.2024

Zutaten

500 g Strauchtomaten	1 kleine Zwiebel
1 EL Olivenöl	300 ml Gemüsebrühe, Fertigprodukt
30 g Patnareis schwarzer Pfeffer	Salz
2 Stängel Basilikum	Cayennepfeffer
2 TL frisch geriebener Parmesan	2 Scheiben Baguettebrot

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Das Fruchtfleisch mit Schale auf der feinen Gemüsereibe in eine Schüssel reiben.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf mittelstark erhitzen. Die Zwiebeln glasig dünsten. Tomaten zufügen und erhitzen.
3. Die Gemüsebrühe zugießen und aufkochen. Den Reis unterrühren und alles bei schwacher Hitze 20 Min. garen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Cayennepfeffer abschmecken.
4. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, hacken und unterrühren. Das Brot toasten. Den Käse aufstreuen. Die heiße Suppe in die Teller füllen. Je 1 Brotscheibe in die Suppenteller legen und servieren.