

## Rezept

# Tomatensuppe mit Mozzarellabällchen

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Mozzarellabällchen, am 08.05.2024

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> reife Tomaten	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>3 Stängel</b> Oregano (oder 1 TL getrockneter Oregano)	<b>250 ml</b> Gemüsebrühe
<b>150 ml</b> Tomatensaft	<b>2 E</b> Aceto balsamico
<b>125 g</b> Mozzarella	<b>4 Stängel</b> Basilikum
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Crème légère	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen, ca. 1/2 Min. in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf 1 1/2 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenwürfel, Oregano, Brühe, Tomatensaft und Essig zugeben, alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. kochen lassen.
3. Inzwischen den Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Einige Blätter beiseitelegen, restliche Blätter grob hacken und mit Mozzarella und 1/2 EL Olivenöl fein pürieren. Masse salzen, pfeffern, mit nassen Händen kleine Kugeln daraus formen. Abgedeckt kalt stellen.
4. Oregano aus der Suppe entfernen und diese fein pürieren. Crème légère unterrühren, noch mal kurz aufkochen. Suppe salzen, pfeffern, auf vier Teller verteilen, Mozzarellabällchen hineinlegen. Suppe mit übrigem Basilikum bestreuen.