

## Rezept

# Tomatensuppe mit Mozzarellakugeln

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Mozzarellakugeln, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	Frühlingszwiebeln	<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>1 1/2 EL</b>	Olivenöl	<b>1 Dose</b>	geschälte Tomaten (ca. 400 g)
<b>300 ml</b>	Gemüsebrühe	<b>80 g</b>	Mini-Mozzarellakugeln
	Salz		Pfeffer
<b>1 Prise</b>	Zucker	<b>1/2 TL</b>	Pulbiber (scharfe Paprikaflocken)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, weiße Teile in Ringe, hellgrüne Teile in winzig kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebelringe und Knoblauch im heißen Öl glasig dünsten. Tomaten und Brühe zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Min. garen.
2. Mozzarellakugeln in einem Sieb abtropfen lassen. Suppe glatt pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit den Mozzarellabällchen anrichten. Fein mit Pulbiber bestreuen und das Frühlingszwiebelgrün darüberstreuen.