

Rezept

# Tomatensuppe mit Ricotta

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Ricotta, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> geschälte Tomaten (400 g Inhalt)	<b>1 TL</b> getrockneter Thymian
<b>600 ml</b> Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>100 g</b> Romanasalat	<b>2 Stängel</b> Basilikum
<b>150 g</b> Ricotta	<b>2 EL</b> bestes Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten in einen Suppentopf füllen, Thymian und Gemüsebrühe dazugeben und alles mit einem Pürierstab nur grob durchmischen. Zum Kochen bringen und mit Salz, Pfeffer und dem Zucker oder Honig abschmecken.

---

2. Inzwischen die Salatblätter auseinanderlösen, waschen, trocken schütteln und in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen in kleinen Stücken von den Stängeln abzupfen.

---

3. Salatstreifen unter die Tomatensuppe mischen und etwa 1 Minute kochen und zusammenfallen lassen. Suppe in tiefe Teller verteilen. Vom Ricotta mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und in die Suppe setzen, das Basilikum aufstreuen. Olivenöl darüberlaufen lassen, die Suppe gleich servieren.