

Rezept

Tomatensuppe mit Ricotta

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Ricotta, am 19.12.2025

Zutaten

1 Dose geschälte Tomaten (400 g Inhalt)

600 ml Gemüsebrühe

Pfeffer

100 g Romanasalat

150 g Ricotta

1 TL getrockneter Thymian

Salz

1 Prise Zucker

2 Stängel Basilikum

2 EL 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 durchmixen. 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.