

Rezept

# Tortellini-Tomatencremesuppe

Ein Rezept von Tortellini-Tomatencremesuppe, am 30.05.2023

## Zutaten

<b>2 Dosen</b> gehackte Tomaten (à 400 g)	<b>200 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer
<b>400 g</b> Tortellini (vorgegart; aus dem Kühlregal)	<b>½ Bund</b> Basilikum
<b>30 g</b> Parmesan (am Stück)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal, 22 g F, 12 g EW, 30 g KH

## Zubereitung

1. Tomaten und Sahne in einen großen Topf mit Deckel geben. Alles einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Suppe ca. 5 Min. offen köcheln lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

---

2. Die Tortellini aus der Packung direkt in die Suppe geben. Bei kleiner Hitze ca. 5 Min. bei aufgelegtem Deckel ziehen lassen. Inzwischen das Basilikum waschen und trocken schütteln, dann die Blätter von den Stängeln zupfen und grob hacken. Parmesan fein reiben.

---

3. Basilikum unter die Suppe rühren, den Parmesan darüberstreuen. Den Deckel auf den Topf setzen und die Suppe bei ausgeschaltetem Kocher 2-3 Min. stehen lassen, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Die Suppe mit einem Stück knusprigem Baguette servieren.