

Kochen mit Klaus

Tomatencremesuppe mit Tortelloni

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Tortelloni mit Käse (Kühlregal), 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz
- Pfeffer, Zucker, 800 g Tomaten, 100 ml Weißwein, 0,5 l Gemüsebrühe
- 250 ml Cremefine, Olivenöl, 2 EL TK-Petersilie, Oregano, Basilikum

Zubereitung:

1. Tortelloni in Salzwasser nach Angabe zubereiten. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Tomaten waschen, putzen u. würfeln.



2. Zwiebeln u. Knoblauch in heißem Fett glasig dünsten, Tomatenmark mitbraten. Tomaten zugeben u. 5 Min. mitbraten. Mit Brühe u. Wein ablöschen, aufkochen. Ca. 10 Min. köcheln lassen, Kräuter zugeben u. alles pürieren.



3. Cremefine untermischen, mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Tortelloni zugeben u. erwärmen. Suppe in tiefe Teller geben u. mit Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Sehr lecker! Mit einem Glas guten Weißwein genießen.

