



TOMATENQUICKIE (SCHNELLE TOMATENSUPPE)

von Heike Schoon

ZUTATEN

700 g passierte Tomaten (z.B. Mutti)
400 g stückige Tomaten (Dose)
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Kräuter Öl*
350 ml Wasser
½ TL Feines Süppchen*

1 flacher EL Pasta Party*
1 TL Pizza Blitz*
Meersalz* und Regenbogen Pfeffer*
1 TL Zucker
Toastbrot
Käsescheiben, Sorte nach Wahl



ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. Mit Kräuter Öl in einem Topf anschwitzen, nicht braun werden lassen.

Die passierten und stückigen Tomaten, sowie das Wasser, Feines Süppchen, Pasta Party und Pizza Blitz in den Topf geben und alles gut verrühren. Für 10 Minuten auf kleinster Stufe köcheln lassen.

Nun die Suppe fein cremig pürieren und final mit Meersalz, Regenbogen Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Mit einem Herzausstecher Toastbrot und halbe Menge Käse ausstechen, jeweils zwei Toastherzen mittig mit einem Käseherz belegen, mit etwas Öl bepinseln und in einer Pfanne oder Airfryer leicht braun ausbacken.

Die Suppe heiß mit den noch warmen Herzen servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt