



Cremige Tomatensuppe

mit Champignon-Käse-Baguettes



20-30min



2 personen

Tomatensuppe: Duftende, farbenfrohe Kindheitserinnerung, gesunder Sattmacher und herzhafter Seelenwärmer! Crème fraîche und frisches Basilikum sind die kontrastreichen i-Tüpfelchen, die das schöne Bild vollenden. Dazu reichen wir knusprige Baguettes mit gebratenen Champignons und leckerem Käse. Auf die Plätze, Löffel, los!

Wat je van ons krijgt

- 2 1 tomaat
- 10g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje nootmuskaat
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g champignons
- 2 baguettes ¹
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- 15ml olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 766kcal, vet 38.5g, koolhydraten 79.3g, eiwit 26.6g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die **Tomaten** vierteln. Die **Basilikumblätter** abzupfen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Stängel** klein schneiden und in der Suppe mitkochen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Baguettes überbacken

Die **Baguettebrötchen** aufschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die **½ des Käses** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **½ des übrigen Käses** auf die **Baguettes** streuen und die **Pilze** auf dem Käse verteilen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen und die **Baguettes** ca. 5Min. im Ofen überbacken, bis der **Käse** zerlaufen ist.



2. Suppe kochen

Die **Tomaten**, ca. **⅔ der Basilikumblätter**, die **passierten Tomaten** und 500ml heißes Wasser in einem mittelgroßen Topf mit **1 Prise Muskat** zum Kochen bringen. Das **Brühgewürz** unterrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und die **Suppe** bei mittlerer Hitze 10-15Min. sanft köcheln lassen.



5. Suppe pürieren

Die **Suppe** mit einem Stabmixer im Topf pürieren. Ca. **¼ der Crème fraîche** unterrühren und die **Suppe** ggf. mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. anbraten. Die Hitze reduzieren, den **Knoblauch** unterrühren und 1-2Min. mitgaren, dann mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **Suppe** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen. Mit der **restlichen Crème fraîche** und dem **restlichen Basilikum** garnieren und mit den **Champignon-Käse-Baguettes** servieren.